

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Joghurt-Schmandcreme

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 250 g Penne, 1 kl. Dose Erbsen-Möhren, Pfeffer, Salz, 1 rote Zwiebel,
- 150 g Kirschtomaten, 250 g Paprika-Mix, 150 g Champignons, Pfeffer
- 200 g Schmand, 300 g Joghurt, 2 Pck. Salatkrönung Gartenkräuter,
- Zucker, Olivenöl, je 2 EL Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, mit 2 EL Öl vermengen u. abkühlen lassen. Gemüse putzen. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest fein würfeln. Tomaten halbieren. Erbsen-Möhren abgießen. Paprika klein würfeln, Pilze vierteln u. in Öl andünsten.



2. Schmand u. Joghurt mit Zwiebeln, Knobi u. Päckcheninhalten in einer Schüssel vermischen, 2 EL Olivenöl unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern würzen.



3. Pilze, Paprika, Erbsen-Möhren u. Tomaten mit den Nudeln in eine große Schüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Bis zum Servieren kühl stellen. In eine Servierschüssel füllen. mit Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Eine leckere frische Gili-Beilage!



Erstellt von Klaus am 07.07.2019