

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Kräuter-Schmandcreme

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 250 g Eliche, 150 g TK-Erbesen, Gemüsebrühe, Salz, 4 Lauchzwiebeln
- 1 rote Zwiebel, 250 g Kirschtomaten, 1 Knobizehe, 200 g Schmand,
- 300 g Joghurt, Olivenöl, Pfeffer, 2 P. Salatkrönung Gartenkräuter,
- 2 EL TK-8-Kräuter, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe in kochender Gemüsebrühe zubereiten, 5 Min. vor Garende die Erbsen zugeben, abgießen (Brühe auffangen), mit 2 EL Öl vermengen u. abkühlen lassen.



2. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest mit Lauchzwiebelweiß u. Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Tomaten waschen u. halbieren Schmand u. Joghurt mit Zwiebeln, Knoblauch u. Päckcheninhalten in einer Schüssel vermischen, 2 EL Olivenöl unterschlagen. Mit Salz u. Pfeffer u. Kräutern würzen.



3. Lauchzwiebelgrün u. Tomaten mit den Nudeln in eine große Salatschüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Mit Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipps des Chaoten: Ideal als Beilage zum Grillen.



Erstellt von Klaus am 10.08.2012