

# Kochen mit Klaus

## Nudelsalat mit Mayo-Joghurtdressing

### Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 250 g Fusilli, 1 kl. Dose Erbsen, 1 Lauchzwiebel, 12 Datteltomaten,
- 1 rote Zwiebel, 4 Essiggurken, 100 g Emmentaler am Stück, Pfeffer,
- Salz, Zucker, 2 TL Senf, 3 EL Gurkenwasser, 180 g Mayonnaise,
- 120 g Joghurt, Petersilie

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, mit 2 EL Mayo vermengen u. abkühlen lassen. Von Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest fein würfeln. Gurken klein, Käse mittel würfeln. Tomaten halbieren. Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Erbsen abgießen.



2. Mayo, Joghurt mit Zwiebelwürfeln, Gurke, Senf u. Gurkenwasser in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



3. Erbsen, Käse, Tomaten zu den Nudeln geben u. das Dressing unterheben, kühl stellen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, in eine Servierschüssel geben u. mit Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



*Tipps des Chaoten: Eine leckere frische Grill-Beilage!*

