

# Kochen mit Klaus

## Nudelsalat mit Schinken & Käse

**Zutaten:** (Für 6-8 Personen)

- 250 g Eliche, 150 g TK-Erbesen, Salz, 1 Bund Lauchzwiebeln, Brühe,
- 250 g Kirschtomaten, ½ Salatgurke, 200 g gek. Schinken, Pfeffer,
- 200 g Emmentaler, 120 g Salatcreme, 300 g Joghurt, 4 EL Öl, Zucker,
- 1 kl. Dose Mais, 1 Pck. Fix für Gartenkräuter, Petersilie, Schnittlauch

**Zubereitung:**

1. Nudeln nach Angabe in kochender Gemüsebrühe zubereiten, 3 Min. vor Garende die Erbsen zugeben, abgießen, dabei Sud auffangen. Nudeln mit 2 EL Öl vermengen u. abkühlen lassen.



2. Lauchzwiebelweiß fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Gurke schälen, längs halbieren u. in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren oder vierteln. Schinken in Streifen schneiden, Käse würfeln. Joghurt mit Salatcreme, Zwiebelweiß, Gartenkräuter, 4-5 EL Sud u. Kräutern in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.



3. Gurken, Tomaten, 2/3 der Lauchringe, Schinken, Käse u. Mais mit den Nudeln in eine große Salatschüssel geben. Das Dressing gründlich unterheben. Mit restl. Lauchzwiebelringen garnieren.



*Tipp des Chaoten:* *Ideal als Beilage zum Grillen.*



Erstellt von Klaus am 01.07.2012