

# Kochen mit Klaus

## Nudelsalat mit Schmand-Joghurtcreme

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 250 g Farfallennudeln, 150 g TK-Erbsen, Salz, 1 Zwiebel, ½ Salatgurke
- 12 Kirschtomaten, 4 Lauchzwiebeln, 200 g Schmand, 300 g Joghurt,
- 3 EL Weißwein-Essig, Cayennepfeffer, Zucker, Pfeffer, 1 hartgek. Ei,
- 2 EL TK-Schnittlauch, 1 EL TK-Petersilie, 30 g Salatkerne-Mix

**Zubereitung:**

1. Nudeln nach Angabe in kochendem Salzwasser zubereiten, 5 Min. vor Garzeitende die TK-Erbsen zugeben u. blanchieren. Abgießen u. abkühlen lassen. Kerne-Mix ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Zwiebel abziehen u. mit Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in breite Ringe schneiden. Schmand, Joghurt mit den Zwiebelwürfeln, Essig u. den Kräutern in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer u. Zucker abschmecken.



3. Tomaten waschen u. vierteln. Gurke schälen, längs vierteln u. in Scheiben schneiden. Alles mit dem Nudel-Erbsen-Gemisch in eine große Schüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Ei pellen, längs vierteln. Mit Lauchgrün, Kernen, Ei u. Petersilie garnieren.



**Tipp des Chaoten: Wieder eine tolle Salat-Variante!**



Erstellt von Klaus am 30.04.2012