

# Kochen mit Klaus

## Sommerlicher Nudelsalat mit Käse

### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 200 g Mini Hörnchen-Nudeln, 1 rote Zwiebel, 12 Datteltomaten, Salz,
- Pfeffer, 150 g Emmentaler, je 1 kl. Dose Erbsen & Mais, Zucker,
- 2 große Essiggurken, 180 g Mayonnaise, 150 g Joghurt, 2 EL Senf,
- 2 TL Paprikapulver, Schnittlauch, Petersilie, 1 hart gekochtes Ei

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten. Abgießen, in den Topf zurückgeben, mit 2 EL Mayo verrühren u. abkühlen lassen. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe abschneiden, Rest fein, Käse u. Gurken klein würfeln.



2. Tomaten halbieren. Dosen abgießen. Mayo, Joghurt mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Gurkenwasser u. Kräuter verrühren. Gurken u. Zwiebelwürfel unterheben u. ziehen lassen.



3. Nudeln mit Erbsen, Mais, Tomaten in eine Schüssel geben. Dressing unterheben, in eine Servierschüssel füllen u. kühl stellen. Mit Salz, Pfeffer u. Senf abschmecken. Ei pellen u. längs vierteln. Mit Ei, Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



*Tipp des Chaoten:* *Sehr lecker als Grill-Beilage.*



Erstellt von Klaus am 11.06.2022