



Klassischer Nudelsalat

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Mais aus der Dose 300 g

Gewürzgurken 4 St.

Fusilli 500 g

Erbsen, tiefgefroren 200 g

Mayonnaise 150 g

Joghurt, natur 100 g

Senf 1 TL

Essig 3 EL

Pfeffer, schwarz

Petersilie, frisch 20 g

Schalotten 1 St.

Kochschinken 200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Gewürzgurken abtropfen, Enden entfernen und grob würfeln. Nudeln ins kochende Wasser geben und für ca. 10 Min. bissfest garen. Die letzten 3 Min. der Kochzeit die gefrorenen Erbsen zu den Nudeln geben. Zusammen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

2. In einer Schüssel Mayonnaise, Joghurt, Senf und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Kochschinken halbieren und in Streifen schneiden.

3. Alles in der Schüssel mit dem Dressing vermengen und ggf. abschmecken. Klassischen Nudelsalat bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Nudelsalat lässt sich super vorbereiten und eignet sich deshalb besonders gut für Geburtstage oder Grillabende im Sommer.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	895 kcal
Kohlenhydrate	115 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g