



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Nudelsalat

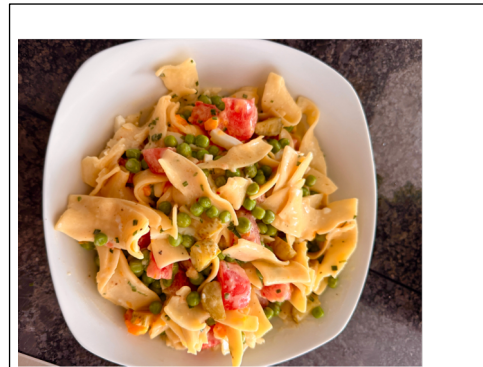
Rezept und Foto: Miriam

Zutaten: 2 Personen

200 g Breite Nudeln
2 Gewürzgurken
1 grosse Tomate
150 TK-Erbsen
2 gekochte Eier
1 kl. Dose Mais
2 Frühlingszwiebeln mit Grün

Dressing

6 EL Öl
4 EL Essig
1 EL Senf
2 EL Mayonnaise
1/2 Becher Crème fraîche
1 EL Honig
Salz, Pfeffer
Schnittlauch



Zubereiten

Nudeln und Erbsen je in einem Topf Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen, Erbsen unter kaltem Wasser abschrecken, dann bleiben sie schön grün. Man kann auch die Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken ich persönlich mach das nicht, da kaltes Wasser den Stärkefilm von der Oberfläche wäscht und die Sauce nicht mehr so gut haftet!

Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
Essiggurken, Tomate und Frühlingszwiebeln würfeln, gekochte Eier klein schneiden und den Dosenmais abgiessen.

Alle Zutaten inkl. Nudeln und Erbsen zum Dressing geben.