

Knackiger Nudelsalat

Superleicht selbstgemacht und dabei unglaublich lecker: Herzhafter Nudelsalat mit frischen Eiern, Herta Knacki Würstchen und Joghurt-Dressing. Verfeinert mit Erbsen und Petersilie schmeckt er nach Grillspaß an lauen Sommerabenden.



85 Min
Leicht
Vier

Zutaten

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

500 g Spiralnudeln

TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (200 g) Herta Knacki
3 Eier
200 g Naturjoghurt
150 g Salatmayonnaise

OBST & GEMÜSE

1 Dose (425 ml) Erbsen
6 Gewürzgurken

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer
5 Stängel Petersilie
1 TL Senf

Anleitung

1. SCHRITT

Zunächst **3 Eier** hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Danach schälen und achteln.

2. SCHRITT

500 g Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

3. SCHRITT

1 Dose Erbsen abtropfen lassen. **6 Gewürzgurken** ebenfalls abtropfen lassen und klein würfeln – etwas Sud abfangen.

4. SCHRITT

200 g Herta Knacki erst längs halbieren, dann in kleine Scheiben schneiden. **5 Stiele Petersilie** waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

5. SCHRITT

Für das Dressing **200 g Joghurt**, **150 g Salatmayonnaise**, **4 EL Gewürzgurkensud**, **1 TL Senf**, **Petersilie** und etwas **Salz** und **Pfeffer** in einer Schüssel verrühren. Alles mit den restlichen Zutaten vermengen und ca. 60 Minuten kalt gestellt gut durchziehen lassen. Vor dem Essen nochmals abschmecken.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Toll wirkt der Nudelsalat in kleinen Gläschen angerichtet.

Nährwerte pro Portion

Gesamtgewicht	200 g
Energie	277 kcal
Fett	11,0 g
Kohlenhydrate	35,0 g
Eiweiß	9,0 g