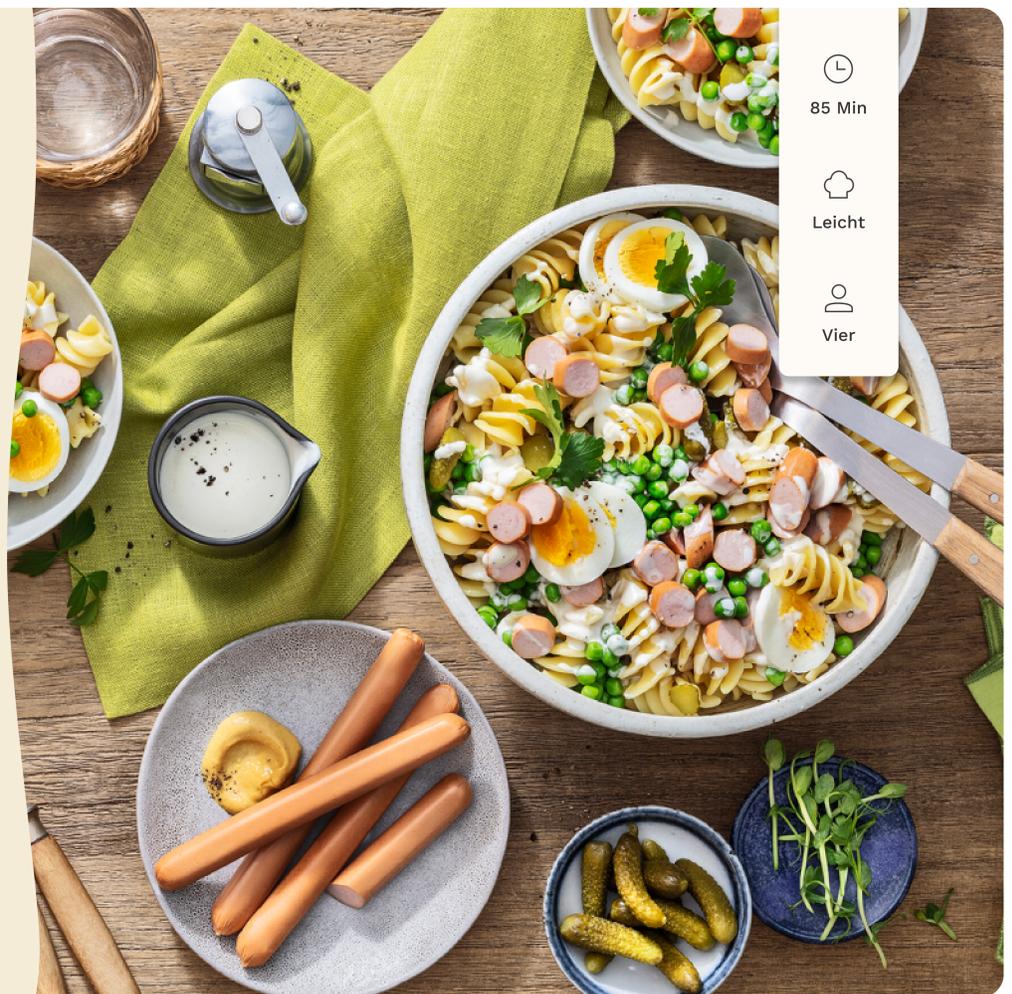


# Knackiger Nudelsalat

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.



## 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