

Nudelsalat Rezepte

Klassischer Nudelsalat

Gattung: Salat, Nudeln, Fleisch

250 g	kleine Hörnchennudeln	1 Pack. Natur-Jogurt (500g)
1	Dose Erbsen (mittlere Größe, - ca. 580ml)	1 Pack. Miracel Whip oder fettarme Mayonnaise (kleine -Größe)
1	Dose Mais (dasselbe)	Salz
1	Dose Karotten (kleine Größe, - ca. 270ml)	schwarzen Pfeffer
300 g	Fleischwurst oder -Regensburger oder Lyoner	Kräuter der Provence (frisch, getrocknet oder -tiefgefroren)
1	Zwiebel	

Nudeln bissfest kochen, dann abkühlen lassen. In einer großen Schüssel den Joghurt mit der Mayonnaise verrühren, würzen. Die Erbsen und den Mais abseihen, die Karotten ebenfalls abseihen und eventuell klein schneiden, alles ebenfalls in die Schüssel geben. Die Fleischwurst in Würfel schneiden, die Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden, und in die Schüssel geben. Nun alles gut miteinander vermischen und zum Schluss die erkalteten Nudeln drüber geben und alles nochmals verrühren. Abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen, fertig. Der Salat sollte vor dem Verzehr einige Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Bei den Zutaten kann man natürlich vom einen etwas mehr oder weniger nehmen, aber außer der Zwiebel sollte man nix weglassen.