

Nudelsalat

Zutaten

- 330 g Gabelspaghetti
- 150 g Fleischwurst
- 200 g Erbsen extrafein (1 kleine Dose)
- 300 g Mandarinen (1 kleine Dose)
- 5 Esslöffel Salat-Mayonnaise
- 5 Esslöffel Joghurt (150 g)
- 3 Prisen Salz
- etwas Pfeffer
- 50 g Pizzakäse (gerieben)

Zubereitung

Die Erbsen werden in ein Abtropfsieb gegeben.

Die Nudeln werden in Salzwasser gegart und über die Erbsen abgegossen.

Das Ganze wird nun in einer Schüssel verrührt. Die kleingeschnittene Fleischwurst wird daruntergerührt. Die Mandarinen werden „gehäckselt“ und dazugegeben. Ebenso der geriebene Käse. Die Schüssel wird kaltgestellt.

Aus Salatmayonnaise, Joghurt und Mandarinenensaft wird eine Soße bereitet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Die Soße wird erst kurz vor dem Servieren zu den Nudeln gegeben. Möglicherweise muss noch einmal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Zubereitungszeit

60 Minuten

Anrichtung

Der Salat kann als Grillfleischbeilage genutzt werden. Er schmeckt auch einfach so.

