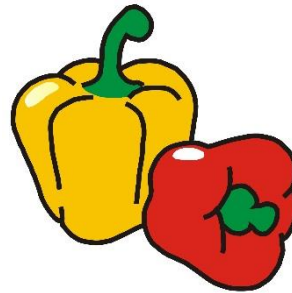


Nudelsalat

Zutaten für 4 Portionen:

150 g	Muschelnudeln
100 g	Mais
150 g	Salatgurke
3	Gewürzgurken (mittelgroß)
1	Paprika (gelb oder rot)
150 g	Fleischwurst
100 g	Gauda
1 Bund	Petersilie
2 EL	Essig
1 TL	Zitronensaft
4 EL	Öl
100 g	Joghurt natur
100 g	Crème fraîche
2 EL	Tomatenketchup
Nach Bedarf	Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit den Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Salatgurke waschen und mit den Gewürzgurken in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Paprika putzen, waschen, halbieren entkernen und klein schneiden.

Die Fleischwurst und den Käse in feine Streifen schneiden.

Die Petersilie putzen und fein hacken.

Für das Dressing den Essig, den Zitronensaft, das Öl, den Joghurt, das Crème fraîche und das Ketchup verrühren und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abkühlen lassen und danach in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten in die Schüssel dazugeben und mit dem Dressing vermischen

Alles etwa 15 min. ziehen lassen und servieren.