Deftiger - Nudelsalat

Zutaten für: 4 Portionen

| 250 | Gramm | Nudeln |
|-----|-------|---------------------------|
| 5 | | Gewuerzgurken, klein |
| 250 | Gramm | Fleischwurst |
| 3 | | Tomaten |
| 236 | ml | Ananasringe, aus der Dose |
| 300 | Gramm | Tk-Erbsen |
| 1/2 | Bund | Petersilie; zum |
| | | Garnieren |
| 150 | Gramm | Magermilchjoghurt |
| 4 | Essl. | Mayonnaise |
| | | Ananassaft |
| 1 | Teel. | Curry |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |

Anleitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser geben und ca. 10 Minuten kochen. Nudeln Abgiessen und kurz unter kaltem Wasser abschrecken. Gewuerzgurken und Wurst in Streifen schneiden, Tomaten entstielen, Waschen und achteln. Ananas abtropfen lassen (Saft aufheben), in Kleine Stuecke schneiden. Erbsen auftauen und alles in einer Schuessel vermengen. Den Joghurt und die Mayonnaise mit dem Ananassaft glattruehren und mit Curry, Salz und grobem Pfeffer

Abschmecken. Die Sosse unter die Zutaten geben und den Salat in einer Grossen Schuessel anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit etwa 45 Minuten

Pro Portion ca. 640 kcal