

Nudelsalat mit Kräutern und Erbsen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 12 PERSONEN

500	Gramm	Bunte Nudeln
		Salz
1	Karton	Tiefgefrorene Erbsen (300 g)
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Dill
125	Gramm	Salatmayonnaise
2	Pack.	Magermilch-Joghurt (à 150 g)
		Pfeffer
		Zucker
		Zitronensaft

Anleitung:

1. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Tiefgefrorene Erbsen 3 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen und mitgaren. Beides abtropfen und abkühlen lassen.

2. Schnittlauch, Petersilie und Dillfein hacken. Mayonnaise und Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Kräuter unterheben. Nudeln und Mayonnaise mischen. Den Nudelsalat nochmals abschmecken und anrichten.

Pro portion ca. 920 Joule / 220 Kalorien.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten