

## Nudelsalat mit Gemüse in leichter Joghurt-Sauce



„Dein Nudelsalat ist immer noch der Beste Mama“ solche Komplimente hört man gerne.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Nudeln	al dente kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, bis alle Nudeln kühl sind.
5-6 Wiener Würstchen (oder Lyoner oder gekochter Schinken)	in feine Scheiben schneiden
1 Dose Mais	abtropfen lassen
1 Tasse Erbsen	in kochendem Wasser 2-3 Minuten blanchieren. Abtropfen und auskühlen lassen.
1 rote Paprikaschote	entkernen. Erst in feine Streifen schneiden, dann in maisgroße Würfel schneiden.
200 g Naturjoghurt	

50 g Majonaise	
5-6 Eßl Essig	
1-2 Eßl Olivenöl	
Salz, Pfeffer	
1 großer Bund Schnittlauch	in feinen Röllchen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Evtl. mit
Essig, Salz, Pfeffer	abschmecken.

Tipp: An Gemüse wandert in den Nudelsalat, was Garten und Speisekammer hergeben. Auch gewürfelte Salatgurke, Tomaten oder gekochte Karottenwürfel schmecken sehr gut. Nach Belieben kann auch gewürfelter Emmentaler zugegeben werden. Wer dann noch die Wurst weg lässt, macht Vegetarier glücklich und Fleischesser nicht ganz unglücklich.