Bunter Nudelsalat

Der cremige Nudelsalat mit buntem Gemüse und Schinken ist eine schmackhafte und beliebte Speise für deine Lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

150 g	Nudeln (Rigatoni, Penne, Makkaroni)
200 g	Erbsen
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Paprika (rote)
5 EL	Mayonnaise
125 ml	Sauerrahm
250 g	Kochschinken
1 EL	Petersilie gehackt (oder Schnittlauch)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **bunten Nudelsalat** zuzubereiten, die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen.

2. Die Karotte putzen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Erbsen in kochendem Wasser zirka 4-5 Minuten garen. Von der Herdplatte nehmen, abseihen und abkühlen lassen. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Den Kochschinken mit einem scharfen Messer würfelig schneiden. Die Mayonnaise mit Sauerrahm und gehackter Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten mit den Nudeln in eine Schüssel gut vermengen und abgedeckt im Kühlschrank für zirka 60 Minuten durchziehen lassen.

Tipp