Nudelsalat mit Erbsen, Schinken und Pfirsich

Das raffinierte Rezept für Nudelsalat mit Erbsen, Schinken und Pfirsich wird mit Apfelessig und Honig verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

250 g	Nudeln (Hörnchen)
150 g	Erbsen (tiefgekühlte)
200 g	Kochschinken
2 Stk.	Pfirsiche
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Curry
1 TL	Honig
1 EL	Apfelessig
150 g	Naturjoghurt
100 g	Salatmayonnaise
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Nudelsalat mit Erbsen, Schinken und Pfirsich zuerst Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin gar kochen. 2 Minuten vor Ende der Kochzeit die tiefgekühlten Erbsen dazugeben. Danach durch ein Sieb abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Pfirsiche schälen, entsteinen und klein schneiden. Den Schinken ebenfalls klein schneiden. Basilikum waschen und trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

3. Für die Sauce die Mayonnaise in eine große Salatschüssel geben. Naturjoghurt, Apfelessig, Honig und Currypulver zufügen und alles glattrühren. Die abgekühlten Erbsen und Nudeln, Basilikum sowie die Pfirsich- und Schinkenstücke unter die Sauce heben und gut durchmischen. Zum Schluss mit Curry, Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren durchziehen lassen.

Tipp

Der Nudelsalat mit Erbsen, Schinken und Pfirsich ist eine ideale Beilage zu Gegrilltem oder für das Buffet.