Nudelsalat mit Farfalle und Thunfisch

Der Nudelsalat mit Farfalle und Thunfisch ist schneller Sommersalat mit cremigem Dressing und knackigem Gemüse. Ideal zum Grillfest und für das Buffet bei der Gartenparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Farfalle (oder andere Nudeln)
1 Dose	Mais (140 g Abropfgewicht)
1 Stk.	Avocado
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Thunfisch (a' 80 g Abropfgewicht)
3 EL	Griechischer Joghurt
3 EL	Mayonnaise (fettarm)
0.5 Stk.	Zitronen
1 EL	Honig
1 TL	Senf
4 Stängel	Dill
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Nudelauflauf mit Farfalle und Thunfisch** zuzubereiten, die Farfalle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Anschließend abgießen, kurz abschrecken und vollständig abkühlen lassen.

2. Währenddessen die Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Frühlingszwiebeln ebenfalls fein schneiden. Den Mais in einem Sieb gut abtropfen

lassen. Die Avocado klein würfeln und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre frische Farbe behält. Die abgekühlten Nudeln zusammen mit Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Mais, Avocado und Thunfisch in eine große Salatschüssel geben.

3. Für das **Dressing**, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Honig, Senf und Dill in einen Mixer geben oder mit einem Pürierstab zu einer cremigen Sauce verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.Das Dressing über den Salat geben und alle Zutaten sorgfältig miteinander vermengen.Den Salat vor dem Servieren idealerweise 30 Minuten durchziehen lassen. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Der Nudelsalat mit Thunfsch schmeckt besonders gut gut gekühlt und eignet sich hervorragend als Grillbeilage, leichtes Mittagessen oder für Partys und Buffets.