Nudelsalat mit Joghurtdressing

Der hausgemachte Nudeslsalat mit cremigem Joghurt-Dressing, Käse und Schinken ist ein ausgewogener, aromatischer Salat für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Nudeln (Spiral, Farfalle, Hörnchen, etc.)
200 g	Cheddar-Käse (oder anderer Käse)
200 g	Kochschinken (oder Räucherschinken)
2 Stk.	Essiggurken
250 g	Naturjoghurt
50 g	Schlagobers
1 EL	Apfelessig
1 TL	Senf
	Salz und Pfeffer
1 EL	frische Petersilie (oder Schnittlauch)

Zubereitung

1. Für den **Nudelsalat mit Joghurtdressing** die Nudeln in reichlich Salzwasser 2 Minuten kürzer kochen als auf der Packung angegeben. So bleiben sie bissfest und werden später nicht zu weich. Anschließend in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit der Garprozess sofort gestoppt wird. Vollständig auskühlen lassen.

2. Den Käse, **Kochschinken** und Essiggurken in gleichmäßige Würfel schneiden. Zusammen mit den abgekühlten Nudeln in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten für das Dressing in einer separaten Schüssel glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Wer es etwas frischer mag, kann zusätzlich einen Sprizter Zitronensaft einrühren. Das Joghurtdressing über die Salatzutaten geben und sorgfältig vermengen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist.

Tipp

Nach Belieben noch gekochtes Mischgemüse unter den Nudelsalat mischen. Für ein besseres Aroma den Salat zirka 1 Stunde vor Servieren durchziehen lassen.