



MONTENAUER NUDELSALAT



Zubereitungszeit: ca. 35 min.



Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

200 g	tiefgefrorene Erbsen	1	Montenauer Fleischwurst
1 EL	Senf	1 Dose	Mais (425 ml)
5	gekochte Eier	150 g	Vollmilch-Joghurt
3 EL	Weißwein-Essig	1 Bund	Schnittlauch
100 ml	Sonnenblumenöl		Salz und Pfeffer
300 g	Nudeln		

ZUBEREITUNG

1. Fleischwurst in Würfel schneiden.
2. Nudelwasser aufsetzen, salzen und nach Packungsanweisung bissfest kochen.
3. Die Erbsen bei Zimmertemperatur auftauen.
4. Für die Mayonnaise ein gekochtes Eigelb, Senf, Weißwein-Essig und 1/2 TL Salz in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab aufmixen, dabei das Öl langsam dazugeben. Anschließend Schnittlauch fein schneiden. Den Joghurt und das Schnittlauch mit der Mayonnaise vermengen.
5. Die gekochten Eier schälen und schneiden.
6. Mais abtropfen lassen, mit den Erbsen, Nudeln und der Fleischwurst mischen. Mayonnaise darunterheben und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Zum Schluss die klein geschnittenen Eier drüber geben.