der Partyklassiker

## Nudelsalat

für 6 Personen

## Zutaten

2 Eier, 250g Nudeln, 1 Esslöffel Salz fürs Nudelwasser, 150g gekochte Erbsen, 150g gekochte Möhren, 1 große Zwiebel, 1 Apfel, 2 Gewürzgurken, 2 Bockwürstchen, 150g Käse (Gouda oder Emmentaler), 80g Mayonnaise, 4 Esslöffel Joghurt, 2 Esslöffel Tomatenketchup, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer, 1 gestrichener



Teelöffel Paprika edelsüß, 0,25 gestrichener Teelöffel Curry, 2 Spritzer Tabascosauce, 1/4 Bund Petersilie

## **Zubereitung**

- 1. Eier hart kochen und abkühlen lassen
- 2. Nudeln in Salzwasser kochen, anschließend abkühlen lassen
- 3. währenddessen Zwiebel, Apfel und Eier schälen und zusammen mit Gurken, Käse und Würstchen würfeln
- 4. Nudeln mit Erbsen, Möhren, Zwiebel, Apfel, Eiern, Gurken, Käse und Würstchen mischen
- 5. Mayonnaise mit Ketchup, Joghurt und Gewürzen verrühren
- 6. Petersilie hacken und unter die Mayonnaise rühren.
- 7. Die fertige Marinade unter den Salat mischen und 30 Minuten durchziehen lassen.

## Zeitbedarf

45 Minuten für die Zubereitung, mindestens 30 Minuten zum Ziehen,