



Besser essen.
Besser leben.

Nudelsalat

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⚡ 1 Minuten 🍴 einfach

Zutaten

Nudelsalat

- 250 g Nudeln (z.B. Fusilli)
- 400 ml Wasser
- 1 Stck. Rote Paprika
- 3 Stck. Möhren
- 150 g tiefgekühlte Erbsen
- 175 g Geflügelfleischwurst
- 4 EL griechischer Joghurt
- 2 EL Mayonaise
- 150 g Gemüsemais (Konserve)
- 4 Stck. Gewürzgurken
- 1 Portion Rucola
- 1 Stange(n) Frühlingszwiebel
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 1 Prise Intenso oder scharfes Paprikapulver
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Nudeln, Möhren, Erbsen und Paprika Dampfgaren

1. Die Möhren in Scheiben und die Paprika in Würfel schneiden.
2. Die Nudeln mit dem Wasser in den Topf geben und alles gut salzen. Anschließend die Möhren, Paprika und die Erbsen in den Topf geben.
3. Den Secuquick auf den Topf legen und verschließen. Anschließend den Herd oder die Navigeno auf die höchste Stufe stellen. Den Audiotherm auf 1 Minute einstellen und auf das "Softsymbol" zwei mal drehen.
4. Sobald das "Softsymbol" erreicht ist und der Pieper mit einem "-" Symbol piept, den Herd komplett ausschalten.
5. Sobald die eine Minute abgelaufen ist, den Topf in kaltes Wasser stellen bis er aufgeht.
6. Zum Schluss die Nudeln und das Gemüse mit kaltem Wasser abschrecken.

Nudelsalat

7. Die Geflügelfleischwurst in Würfeln, die Gurken und die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden.
8. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Abschließend alles gut würzen und ebenfalls gut verrühren.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 20cm 3.0l



Secuquick softline 20cm