

Pikanter Nudelsalat



Zutaten (4 Personen):

125 g Fusili (bunt)
300 g Erbsen und Möhrchen (Konserve)
150 g Ananas (Konserve)
1 EL Ananassaft
150 g gekochter Schinken
125 g Mayonnaise
1 EL Essig
2 EL Ketchup
1/2 TL Curry
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Ei
Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen und in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken. Das Ei hartkochen, anschließend ebenfalls abschrecken, pellen, fein hacken und zur Seite stellen.

Die Erbsen aufkochen. Ananas und Schinken würfeln. Mayonnaise mit 1 EL Wasser, Ananassaft, Essig und Ketchup zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Diese mit Salz, Curry und Paprikapulver abschmecken.

Alle Salatzutaten unter das Dressing mischen und ziehen lassen.

Das gehackte Ei als Dekoration über den Salat streuen und diesen abschließend mit Petersilie garniert servieren.

Nährwertangaben: 476kcal p.P, 36 g KH p.P.