

## Nudelsalat mit Erbsen und Schinken



Zutaten für 4 Personen:

350 g Spiirelli  
Salz  
100 g tiefgefrorene Erbsen  
2 Scheiben Kochschinken (à 40 g)  
4 Gewürzgurken (ca. 80 g; Glas)  
1 rote Peperoni  
5 EL Magermilch-Joghurt  
2 EL leichte Salatcreme (16 % Fett)  
Pfeffer  
12 Schnittlauchhalme

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.  
Erbsen in Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.

Fettrand vom Schinken abschneiden und die Scheiben in Streifen schneiden.  
Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden. Peperoni putzen, waschen, vierteln und in dünne Streifen schneiden.

Joghurt, Salatcreme und ca. 3 Esslöffel Gurkenwasser (Glas) verrühren und eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln abgießen und kalt abspülen.  
Schnittlauch waschen, trocken tupfen und die Spitzen abschneiden. Übrigen Schnittlauch in dünne Ringe schneiden.

Nudeln, Gurken, Peperoni, Erbsen, Schnittlauch und Schinken vermengen.  
Joghurt-Salatcreme zugeben und kurz verrühren.

Nudelsalat in Schüsseln füllen und mit je 3 Schnittlauchspitzen garnieren.