Eier-Nudel-Salat

Zutaten:

250 g Rhönland Bandnudeln 8 mm
8 Eier
150g Kochschinken
150 g Champignons
150g Erbsen gefroren
150g Mais
150g Quark
3 El. Rhönland- Landrahm
1 El. Mayonnaise
2 Tl. Senf
1 Tl. Meerrettich
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Pimpernelle, Borretsch, Dill, Kresse

Zubereitung:

Rhönland Bandnudeln 8 mm in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Eier hart kochen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden
Den gekochten Schinken würfeln und die Champignons in Viertel schneiden (wer keine rohen Champignons mag, kann diese kurz in Butter anbraten).
Die Erbsen kurz in kochendem Wasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit den Nudeln ,den Eiern und dem Mais mischen.
Für die Soße, den Quark mit Sahne, Mayonnaise, Senf und Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße rühren. Alles über die Nudeln geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Design: www.paraplan.com