



Drahtnudel- salat

ZUTATEN

1/5 Tasse Fadennudeln
2 geröstete rote Paprika
1 Karotte
4 Gewürzgurken
1 Glas gekochte Erbsen
Dill
Olivenöl
Zitronensaft
Salz

ZUBEREITUNG

Die Fadennudeln in etwas Öl anbraten. Anschließend 3 1/2 Tassen Wasser mit Salz hinzugeben und verrühren. Den Deckel schließen und die Nudeln garen lassen. Gewürzgurken und Paprika kleinschneiden. Die Karotte wird geraspelt und mit den anderen kleingeschnittenen Zutaten, den Erbsen und Gewürzen in eine Schale gegeben. Die fertigen Drahtnudeln in die Schüssel geben und das ganze final mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!