

Rezept

# Ei-Nudelsalat mit Erbsen und Lachs

Ein Rezept von Ei-Nudelsalat mit Erbsen und Lachs, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> kurze Makkaroni (nach Belieben andere kurze Pasta)	Salz
<b>3</b> Eier (M)	<b>100 g</b> TK-Erbsen
<b>100 g</b> Graved Lachs	<b>4 Stängel</b> Dill
<b>100 g</b> Naturjoghurt	<b>100 g</b> Mayonnaise (aus dem Glas oder selbst gemacht)
<b>4 EL</b> Sahne	<b>2 EL</b> grober Dijon-Senf
schwarzer Pfeffer	<b>2 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. In einem Topf die Makkaroni in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. 3 Min. vor Garzeitende die Erbsen zugeben und mitgaren. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Nudeln und Erbsen in ein Sieb abgießen, in das kalte Wasser geben und darin auskühlen lassen. Erneut in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen Eier in 8 Min. hart kochen, abgießen und in kaltem Wasser auskühlen lassen. Den Dill abrausen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen und fein hacken. Den Lachs in mundgerechte Stücke zupfen. Die Mayonnaise mit Joghurt, Senf, Sahne, Zitronensaft und der Hälfte des Dills glatt rühren. Die Eier pellen und grob hacken.
3. Die Erbsen-Nudel-Mischung in eine Schüssel geben und Eier, Dressing und Lachs untermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill bestreut servieren.