



NUDELSALAT MIT KRÄUTER- SENF-CREME

ZUTATEN

- ▶ 250 g Hörnchen-Nudeln
- ▶ 150 g gekochter Schinken
- ▶ 250 g Salatgurken
- ▶ 100 g Tomaten
- ▶ 250 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 250 ml Glas
- ▶ 150 ml Milch, 1,5% Fett
- ▶ 1 EL Schnittlauchröllchen
- ▶ 1 EL Petersilie, gehackt
- ▶ 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- ▶ etwas Pfeffer a.d. Mühle
- ▶ etwas Salz

ZUBEREITUNG

1. Hörnchen-Nudeln nach Anweisung auf der Packung zubereiten, abgießen und abkühlen lassen.
2. Schinken in Streifen schneiden. Salatgurke putzen, waschen, schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz und die Kerne entfernen und in Würfel schneiden.
3. THOMY So Cremig Mayonnaise mit Milch, Schnittlauchröllchen, Petersilie und THOMY Delikatess-Senf verrühren. Nudeln, Schinken, Gurke und Tomaten mit der Salatsoße mischen.
4. Mit Pfeffer und Salz würzen und abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	498 kcal
Fett	35 g
Protein	12 g

🕒 20 Minuten

⊕ 6 Portionen

