



# ♡ Nudelsalat mit Ei



## ♡ Zutaten

- › 4 Eier
- › 250 g Spiral Nudeln
- › 250 g Paprika
- › 1 rote Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 3 EL Milch
- › 1 TL Senf
- › 3 TL Zitronen Saft  
evtl. auch zum Garnieren
- › 2 EL Olivenöl
- › 200 g Naturjoghurt
- › Salz & Pfeffer
- › frischer, sowie getrockneter Dill

Die Eier hart kochen, abkühlen lassen und jeweils vierteln.

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen, abtropfen und abkühlen lassen.

Die Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Nun den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben, damit dieser fein ist.

Für die Salatcreme Milch, Senf und Zitronensaft in einen Mix Becher füllen. Den Pürierstab in den Becher stellen und auf höchste Stufe schalten. Dabei den Stab nicht bewegen.

Öl langsam zugießen. Erst wenn die Salatcreme langsam fester wird nach oben bewegen.

Die Creme mit Salz, Pfeffer und Dill würzen und mit einem Schneebesen unter den Joghurt rühren.

Nun die geschnittenen Zutaten mit den Nudeln und der Salat Creme vermengen und mit den Eiern garnieren.

Nach Geschmack noch frische Zitrone dazu legen.

