

NUDELSALAT

MIT KNUSPERBACON UND CHEDDAR.

🕒 **20 Min.** 🍴🍴 **gering**
Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

500 g Naturgut Bio Fusilli |
etwas Salz |
1 Zwiebel |
1 Knoblauchzehe |
je ½ Bund Dill und Schnittlauch |
100 g Buttermilch |
150 g Mayonnaise |
etwas Pfeffer |
etwas Zucker |
200 g TK-Erbesen
100 g Bacon |
1 EL Rapsöl |
100 g Cheddar in Scheiben

Zubereitung:

- 1 Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Für das Dressing Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Dill hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter, Zwiebel, Knoblauch, Buttermilch und Mayonnaise in eine Schüssel geben. Alles verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 2 Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. garen, abgießen und mit Dressing zu den Nudeln in eine große Schüssel geben. Alles gut miteinander vermengen.
- 3 Bacon in schmale Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Bacon darin knusprig anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen. Cheddar klein schneiden. Bacon in Stücke brechen und zusammen mit dem Cheddar auf dem Salat verteilen.