

## **Bunter Nudelsalat**

### **Zutaten:**

200 g Nudeln  
200 g tiefgekühlte Erbsen  
50 – 100 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Essig  
1 Prise Zucker  
1 TL Senf  
1 EL Öl  
1 Dose (ca. 160 g Gemüsemais)  
100 g Kirschtomaten

### **Zubereitung:**

Wasser in einer passenden Gareinheit aufkochen. Salz zugeben und umrühren. Nudeln darin nach Packungsanweisung garen. Abgießen und abkühlen lassen. Tiefgekühlte Erbsen mit 3 EL Wasser in eine kleine Einheit geben. Bei höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen, dann auf niedriger Stufe ca. 3 Minuten garen. Aus Brühe, Salz, Pfeffer, Senf und Öl ein Dressing rühren. Mit Nudeln, Erbsen und abgetropften Mais vermengen. Ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Halbierte Kirschtomaten unterheben und Nudelsalat vor dem servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!**