

Nudelsalat mit grünen Bohnen und Nüssen

Zutaten für 4 Personen

2 Paar Wiener Würstchen
20 Blätter Basilikum
80 g Rauke (Rucola)
150 g grüne Bohnen
180 g Muschelnudeln
3 EL Walnüsse oder Haselnüsse
150 g Vollmilchjoghurt
3 EL Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Olivenöl

1. Nudeln garen
2. Grüne Bohnen halbieren und die letzten 6 Minuten im Nudelwasser mitkochen. Am Ende abschrecken und gut abtropfen lassen
3. Wiener Würstchen in Stücke schneiden, leicht anbraten und mit den Nüssen zusammen karamellisieren (Honig)
4. Aus Joghurt, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Mayonnaise und Olivenöl die Marinade herstellen.
5. Rauke- und Basilikumblätter kleinschneiden
6. alles zusammen in einer großen Schüssel vermengen
7. kaltstellen (durchziehen lassen)