

Nudelsalat mit Dillsauce

Zutaten für 5 – 6 Personen:

400 g Nudeln (z.B. Farfalle)
1 Päckchen Dill - Sauce (z.B. von Knorr)
100 g Zuckererbsenschoten
200 g Erbsen (TK)
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Avocado
1 Glas getrocknete Tomaten
3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Zuckererbsenschoten in kleine Stücke schneiden.
- Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen.
- In den letzten 5 Minuten Schotenstücke und Erbsen zugeben.
- Nudeln abschütten und kalt abbrausen.
- Lauchzwiebeln und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Avocados schälen, entkernen, klein schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Alle Zutaten mit den Nudeln vermengen.
- Dill - Sauce nach Packungsanweisung herstellen.
- Sauce unter die Nudelmasse rühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Gekühlt servieren.