

Pikanter Nudelsalat



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Hörnchen Nudeln	Salzwasser zum Kochen bringen, Nudeln nach Packungsanleitung „al dente“ garen, abschrecken und abkühlen lassen.
1	Frühlingszwiebel	waschen, fein schneiden
1	Paprikaschote rot	waschen, Kerne entfernen, fein würfeln
½	Gurke	waschen, schälen, fein würfeln
2-3	Essiggurken	fein würfeln
etwas	Petersilie, Dill	waschen und fein schneiden.
1 Dose	Erbsen	abtropfen lassen.
100 g	Schinken gekocht	würfeln
100 g	Käse (Gouda)	würfeln
1	Creme Fraiche	Zutaten zu einer Marinade verrühren, alle Zutaten zugeben, gut vermischen und durchziehen lassen, mit den Kräutern oder essbaren Blüten garnieren.
2-3 EL	Gurkenwasser	
etwas	Salz, Pfeffer, Brühkörner	