

## Cremiger Nudelsalat

### Zutaten (4 Personen)

500g Mini Mascherl Pasta oder andere Nudeln nach Wahl  
 5 Mini-Gurken oder 2 normale Gurken  
 200g Cherry-Tomaten  
 2 Handvoll frischer Babyspinat  
 Schale einer Bio-Zitrone  
 2 EL frische Kräuter

Für die Variante mit Fleisch:

200g Beinschinken, in feine Stücke geschnitten

Dressing

100g Crème fraîche

150g Joghurt

2 EL Zitronensaft

2 EL Dijonsenf

1 EL Honig

Salz

Pfeffer



### Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Währenddessen die Gurken waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten halbieren. Beides in eine große Schüssel geben.
3. Für das Dressing Crème fraîche, Joghurt, Zitronensaft, Senf, Honig mit Salz und Pfeffer verrühren.
4. Nudeln abseihen, kurz überkühlen lassen. Zum Gemüse in die Schüssel geben, das Dressing zugeben und alles miteinander vermischen, kaltstellen und 2-3 Stunden ziehen lassen.
5. Nochmals durchrühren, kosten, eventuell mit Salz, Pfeffer und/oder Zitronensaft nachwürzen. Babyblattspinat unterheben und mit gezupfter Dille und Zitronenschale bestreuen.
6. Für die Variante mit Fleisch zusätzlich noch den Schinken unterrühren.

*Bon Appétit!*