



# Drahtnudel- salat

## ZUTATEN

1/5 Tasse Fadennudeln  
2 geröstete rote Paprika  
1 Karotte  
4 Gewürzgurken  
1 Glas gekochte Erbsen  
Dill  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Salz

## ZUBEREITUNG

Die Fadennudeln in etwas Öl anbraten. Anschließend 3 1/2 Tassen Wasser mit Salz hinzugeben und verrühren. Den Deckel schließen und die Nudeln garen lassen. Gewürzgurken und Paprika kleinschneiden. Die Karotte wird raspelt und mit den anderen kleingeschnittenen Zutaten, den Erbsen und Gewürzen in eine Schale gegeben. Die fertigen Drahtnudeln in die Schüssel geben und das ganze final mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!