

Asia Curry - Ananas - Nudelsalat



Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen - eher noch etwas härter, da sie durch die Salatsoße noch Flüssigkeit aufnehmen. Kurz bevor die Nudeln fertig sind, die Erbsen zugeben und im Nudelwasser mit auftauen (nur ganz kurz, da sie sonst unschön gelb werden). Abtropfen und etwas abkühlen lassen. Evtl. kalt abschrecken, damit man keinen Nudel-Klumpen erhält.

Alle anderen Zutaten in einer sehr großen Schüssel mischen. Den Saft von der Ananas aufheben und evtl. zum Süßen benutzen (kann auch verwendet werden, wenn die Soße zu dick ist - die Soße sollte süß und scharf zugleich schmecken). Wenn die Nudeln wenig gesalzen sind, etwas mehr Salz in die Soße geben, sonst schmeckt es schnell zu fad. Die Soße sollte eine flüssige Konsistenz haben - wenn man einen Löffel hineinsteckt und wieder herausnimmt, sollte er nur ganz dünn mit Soße überzogen sein.

Zum Schluss die Nudeln mit den Erbsen in die Soße geben und gut vermischen. Im Kühlschrank ziehen lassen und alle paar Stunden mal umrühren, damit die Soße gut aufgenommen werden kann.

Passt gut zu scharf-asiatisch mariniertem Grillfleisch oder auch einfach so zu einem Butterbrot.

Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g Penne
- 1 Tasse Erbsen, junge (TK)
- 1 Dose Ananas
- 10 EL Currypulver
- 1 EL Paprikapulver, mildes
- 150 g Naturjoghurt
- 5 EL Mayonnaise
- 4 EL Zucker
- etwas Salz
- 1 große Zwiebel(n)