



## **Geflügel-Wiener mit Konfettisalat**

2 Packung WIESENHOF Geflügel-Wiener  
150 g kurze Nudeln  
150 g Erbsen (tiefgekühlt)  
200 g Maiskörner  
150 g Möhren  
1 rote Paprika  
1 Schnittlauch  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
3 EL Weißweinessig  
Salz  
schwarzer Pfeffer

### **Schritt 1**

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen, abschrecken. Erbsen in kochendem Wasser 3 Minuten garen, abgießen. Maiskörner abtropfen lassen.

### **Schritt 2**

Möhren schälen, Paprika waschen und putzen. Beides in kleine Würfelchen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kurze Ringe schneiden.

### **Schritt 3**

Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und mit den Salatzutaten mischen.

### **Schritt 4**

Geflügel-Wiener in siedendem Wasser erhitzen und mit dem Konfettisalat servieren.