



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.