

*Erika Curschmann*

### The best Recipes for the Afterparty

#### Danish pasta salad

250g noodles (elbows)

250g peas (canned)

250g carrots, fresh

250g mayonnaise, 80%

250g yoghurt natural

As desired: meat sausage  
sour cucumbers

Vinegar, Salt, Pepper, Lemon Juice

Hard-boiled eggs, tomato pieces, cucumber strips, radishes, parsley etc. for garnish.

Cut carrots into small cubes, cook. Cook noodles. Drain the peas.

Mix pasta, peas and carrots. If necessary, dice the meat sausage and cut cucumbers into slices, add.

Marinate with vinegar and salt ½ day before dressing.

Two hours before serving, mix a dip of mayonnaise and yoghurt, season with salt, pepper and lemon juice. Stir dip in.

Garnish the salad with tomato pieces, cucumber strips of halved eggs, radishes, etc.

### Die besten Afterparty Rezepte

#### Dänischer Nudelsalat

250g Nudeln (Hörnchen)

250g Erbsen (Dose)

250g Möhren, frisch

250g Mayonnaise, 80%

250g Joghurt natur

nach Wunsch: Fleischwurst  
saure Gurken

Essig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Hartgekochte Eier, Tomatenstücke, Gurkenstreifen, Radieschen, Petersilie etc. zur Garnitur.

Möhren in kleine Würfel schneiden, kochen. Nudeln kochen. Erbsen abtropfen lassen.

Nudeln, Erbsen und Möhren mischen. Ggf. Fleischwurst würfeln und Gurken in Scheiben schneiden, dazugeben.

½ Tag vor dem Anrichten mit Essig und Salz marinieren.

Zwei Stunden vor dem Anrichten eine Tunke aus Mayonnaise und Joghurt mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Tunke unterziehen.

Salat mit Tomatenstücken, Gurkenstreifen halbierten Eiern, Radieschen etc. garnieren.

Which is your favourite  
afterparty recipe?

Send it in to be printed here 😊!  
[editor@eaasdc.eu](mailto:editor@eaasdc.eu)

Welches ist Dein Lieblings-  
Afterparty-Rezept?

Schick es mir, dann druck' ich's hier 😊!  
[editor@eaasdc.eu](mailto:editor@eaasdc.eu)