

Nudelsalat Rezept

Nudelsalat Klassisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Nudeln

2	Liter Wasser	1	Prise Pfeffer
1	Teel. Salz	2	Essl. Essig
250 g	Hörnchennudeln	150 g	Fleischwurst
1	Teel. gekörnte Fleischbrühe	2	Gewürzgurken
1/2 cup	heißes Wasser	2	Essl. Tomatenpaprika (aus dem
4	Essl. Salatmayonnaise		-Glas)
1	Teel. Senf	150 g	TK-Erbсен
	etwas Salz		

Und so wird's gemacht: Koche das Salzwasser auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9 oder 12, dann gibst Du die Nudeln dazu und schaltest auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 1-2 und lässt die Nudeln 8 Minuten kochen. Rühre dabei ab und zu um. Dann stellst Du das Salatsieb ins Spülbecken und schüttest die Nudeln hinein.

Verrühre nun die gekörnte Fleischbrühe in der Salatschüssel mit dem heißen Wasser. Wenn die Brühe in der Schüssel ziemlich abgekühlt ist, rührst Du die Salatmayonnaise, Senf, Salz, Pfeffer und Essig mit einem Schneebesen dazu. In die cremige Salatsauce gibst Du die Nudeln und vermischst alles mit einem Salatbesteck.

Schneide die Fleischwurst und die Gewürzgurken zuerst in Scheiben, dann in kleine Würfel oder Streifen, die Tomatenpaprika in Würfel und gib alles zu den Nudeln. Die angetauten Erbsen kannst Du aus dem Paket gleich in den Salat geben. Den fertigen Nudelsalat abschmecken und 1 Stunde durchziehen lassen. Danach probierst Du noch einmal, ob der Nudelsalat kräftig genug gewürzt ist. Wenn nicht, würzt Du nach.