

Nudelsalat Rezepte

Nudelsalat Mit Thunfisch Mayonnaise

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Nudel, Salat

250 g Hörnchennudeln	3 Essl. Senf
Salz	3 Essl. Zitronensaft
300 g Tk - Erbsen	1/4 Liter Öl
250 g Zwiebeln	1 Dose Thunfisch
500 g Tomaten	1/8 Liter Schlagsahne
2 Eigelb	1/8 Liter Milch
Pfeffer aus der Mühle	(evtl. 1 Glas Kapern)

Nudeln in Salzwasser ca. 10-12 Min. garen, letzte 2 Min. TK - Erbsen zufügen, abgießen, abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, würfeln, einige Zwiebelwürfel u. Erbsen beiseite legen.

Tomaten würfeln, Nudeln mit Erbsen, Tomaten und Zwiebeln in einer Schüssel vermischen.

Für Die Mayo: Eigelb mit Pfeffer, Senf, Salz und Zitronensaft verrühren. Öl zunächst Tröpfchen weise, dann in dünnem Strahl unterschlagen. Thunfisch abtropfen lassen, zur Mayonnaise geben. Dann alles pürieren, Sahne und Milch unter die Sauce rühren (ebenso die Kapern, wenn gewünscht). Sauce unter den Salat mischen, mit Zwiebelwürfel und Erbsen garnieren.

Dazu kann man Baguettes reichen.