Gemischter Nudelsalat

Der gemischte Nudelsalat darf beim nächsten Grillabend nicht fehlen. Das Rezept wird mit Essiggurkenwasser verfeinert, dadurch erhält der Salat seinen tollen Geschmack.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Spiralnudeln (oder andere Sorte)
1 Stk.	Salatgurke
3 Stk.	Tomaten
1 Dose	Mais
Nach Belieben	Essiggurken
Nach Belieben	Essiggurkerlwasser
2 Stk.	Paprikaschoten
300 g	Wurst (oder Schinken)
200 g	Käse
2 EL	Ketchup
4 EL	Mayonnaise
1 Becher	Naturjoghurt
1 Becher	Créme frâiche
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den gemischten Nudelsalat zuerst die Spiralnudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanleitung al dente kochen. Danach in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Mais durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Salatgurke, Tomaten und

Paprikaschoten waschen, trocknen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Essiggurken, Käse und Wurst ebenfalls kleinwürfelig schneiden. Die abgetropften Nudeln in eine große Salatschüssel geben. Das vorbereitete Gemüse, Wurst und Käse zufügen. Alle Zutaten gut mischen.

3. In eine kleine Schüssel das Naturjoghurt geben. Créme frâiche, Ketchup und Mayonnaise zufügen und alles glattrühren. Anschließend zirka ein halbes Glas Essiggurkenwasser mit einrühren (nach Geschmack). Mit Pfeffer und Salz abschmecken und unter die vorbereiteten Salatzutaten mischen. Vor dem Servieren ziehen lassen.

Tipp

Den gemischten Nudelsalat kann man noch mit frischen Kräutern oder Rucola-Streifen verfeinern, das macht sich auch optisch gut.