Nudelsalat mit Rahmdressing

Ein Rezept für eine kalte Vorspeise oder Hauptspeise: Ein Nudelsalat mit Rahmdressing ist preiswert und einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

350 g	Nudeln (Hörnchen)
150 g	Créme frâiche
250 g	Joghurt
350 g	Sommergemüse
4 TL	Kapern
100 g	Leberkäse
100 g	Emmentaler
4 EL	Maiskeimöl
4 EL	Ketchup
4 EL	Senf
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Petersilie (oder Schnittlauch)

Zubereitung

1. Für den Nudelsalat mit Rahmdressing das Sommergemüse auftauen lassen. Die Nudeln bzw. Hörnchen in reichlich Salzwasser al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit das Sommergemüse mit Öl, Joghurt, Creme fraiche, Ketchup, Senf und Kapernbeeren mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

3. Leberkäse und Emmentaler in kleine Streifen schneiden und unter das Gemüse mischen. Hörnchen abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und ebenfalls mit dem Gemüse verrühren.

4. Petersilie oder Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein hacken und den Nudelsalat damit abschmecken. Salat im Kühlschrank abkühlen und dann leicht gekühlt servieren.

Tipp

Dieser Nudelsalat mit Rahmdressing eignet sich hervorragend zum Mitnehmen ins Büro oder für ein leckeres Picknick.