

Mamas Nudelsalat

Mamas Nudelsalat lässt Heimatgefühle aufkommen und dieses Rezept hilft bestimmt gegen Fernweh.

Verfasser: kochfan

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: kochfan

Zutaten

Mayonnaise

2 Stk.	Eigelb
1 TL	Essig
400 ml	Pflanzenöl
1 TL	Senf (gestrichen)
2 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Nudelsalat

500 g	Ringelnudeln
1 Dose	Mais (klein)
1 Dose	Ananas (klein)

200 g	Fleischwürste
1 Dose	Erbsen (mittlere)
1 Stk.	Paprika (roten)
6 Stk.	Cornichons
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Cornichons Flüssigkeit
1 Dose	Möhren

Zubereitung

1. Mayonnaise selbst herstellen:

- Am besten am Tag vor der Zubereitung alle Zutaten für die Mayonnaise aus dem Kühlschrank nehmen, damit diese bei der Zubereitung Zimmertemperatur haben. Die Eier trennen und das Eigelb in eine etwas höhere Schüssel geben. Hierzu den Essig, Senf, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft geben und alles gut miteinander verrühren. Am besten gelingt dies mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe.
- Wenn das Ei leicht heller wird, dann vorsichtig und langsam das Öl mit einfließen lassen. Immer nur ein bisschen was, danach wieder verrühren, bis sich das Öl gut mit der Masse verbunden hat und wieder ein wenig Öl einfließen lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis das Öl aufgebraucht ist. Die Mayonnaise ist fertig, wenn sie die gewünschte Festigkeit erreicht hat!

4. Nudelsalat herstellen:

- Einen großen Topf mit circa 2 l Wasser aufsetzen, salzen und die Nudeln bissfest garen. Danach das Nudelwasser abschütten und diese kurz kalt abschrecken.
- In der Zwischenzeit einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin circa 10 Minuten kochen. Nach dieser Zeit das Wasser abschütten, die Eier kalt abschrecken, schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Fleischwurst abpellen, die Paprika abwaschen und beides in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Mais und den Erbsen in eine große Schüssel geben. Die Möhrchen und die Cornichons in Scheiben schneiden. Die Ananas abseihen und ebenfalls Würfel daraus machen und zugeben.
- Die gekochten Nudeln am besten noch warm zu den übrigen Zutaten geben und mit Salz, Pfeffer und der Flüssigkeit der Cornichons würzen. Gleichzeitig auch die selbst gemachte

Mayonnaise hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

9. Den Nudelsalat nach eigenem Geschmack abschmecken und notfalls nachwürzen. Er darf ruhig ein wenig nass sein, da die Zutaten noch einziehen.

Tipp

Wenn der Nudelsalat über Nacht im Kühlschrank steht, vor dem Servieren noch mal abschmecken und notfalls noch mal Mayonnaise zugeben, da diese über Nacht einzieht und der Salat "trocken" wirkt. Auch weitere Flüssigkeit aus dem Cornichonglas wirkt hier Wunder!