

Nudelsalat mit Mayo

Dieser Nudelsalat mit Mayonnaise und Gemüse ist ein zeitloser Klassiker, der bei Groß und Klein gleichermaßen gut ankommt – unkompliziert, cremig und einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Nudeln (Hörnchen, Spiral, Farfalle, etc.)
300 g	Mischgemüse (TK, Erbsen, Karotten, Mais, etc.)
1 Stk.	Essiggurke
200 g	Mayonnaise
100 g	Sauerrahm
1 EL	Essiggurkerlwasser (aus dem Glas)
1 EL	Senf
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Um einen cremigen **Nudelsalat mit Mayo** zuzubereiten, die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. In den letzten 3 Minuten der Garzeit das TK-Mischgemüse hinzufügen und mitkochen. Anschließend alles abgießen und vollständig abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel [Mayonnaise](#), Sauerrahm, etwas Essiggurken-Wasser, Senf und eine Prise Zucker glatt verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Das Gurkenwasser sorgt für eine angenehm frische, leicht säuerliche Note. Die erkalteten, gut abgetropften Nudeln und das Gemüse in die Schüssel zum Dressing geben. Essiggurken klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Alles gründlich, aber vorsichtig vermengen, sodass die Nudeln gleichmäßig mit der cremigen Sauce überzogen sind. Den Nudelsalat vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Belieben mit frisch

gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Für noch mehr Aroma den Nudelsalat vor dem Servieren etwa 30–60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Wen du es gerne fleischiger magst, einfach klein gewürfelten Kochschinken untermengen.