

# 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	<a href="#">Nudeln</a> (Hörnchen)
150 g	Crème fraîche
250 g	<a href="#">Joghurt</a>
350 g	Sommergemüse
4 TL	<a href="#">Kapern</a>
100 g	<a href="#">Leberkäse</a>
100 g	Emmentaler
4 EL	Maiskeimöl
4 EL	<a href="#">Ketchup</a>
4 EL	<a href="#">Senf</a>
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
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.