Nudelsalat mit Schinken und Radieschen

Der bunte Nudelsalat mit Schinken und Radieschen ist nicht nur im Sommer zum Grillen lecker. Auch als Snack im Büro für zwischendurch total super!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 52 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

350 g	Nudeln (Hörnchen)
150 g	Schinken
150 g	Käse
100 g	Radieschen
0.5 Stk.	Gurken
2 EL	Schnittlauch
1 EL	Dille
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Joghurt
3 EL	Essiggurkerlwasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den leckeren Nudelsalat mit Schinken und Radieschen zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Dazu Wasser aufsetzen, Salz hinzugeben und aufkochen lassen. Die Nudeln zugeben und circa 12 Minuten kochen lassen. Diese dann abseihen und kurz mit kaltem Wasser abspülen.

2. In dieser Zeit die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke abschälen und der Länge nach durchschneiden. Die Kerne herausnehmen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Käse und den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden und alles

zur Seite stellen.

3. Für die Salatsauce Mayonnaise mit Joghurt vermengen. Nun das Gurkenwasser und die Kräuter zugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Schüssel nun die Nudeln, Schinken, Käse, Radieschen und Gurke miteinander vermengen, das Dressing übergießen und 10 Minuten durchziehen lassen. Danach abermals abschmecken und notfalls nachwürzen.

Tipp

Der Nudelsalat mit Schinken und Radieschen kann auch noch abgewandelt werden. Mit Mais beispielsweise schmeckt er auch besonders gut. Ein frisches Baguette ist ein besonderer Clou, der super dazu passt. Aber auch Grillwürstchen oder Fleisch ist lecker.