

# Nudelsalat

Der Nudelsalat ist ein Klassiker beim Grillfest. Das vielseitige Rezept gelingt einfach und schnell.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a> (Sorte nach Belieben)
360 g	Mais
250 g	Schinken
250 ml	<a href="#">Mayonnaise</a>
100 g	<a href="#">Käse</a> (Sorte nach Belieben)
3 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a> (eventuell)
1 Prise	Gewürze (eventuell)

## Zubereitung

1. Für den **Nudelsalat** einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die gewünschte Nudelsoorte darin gemäß Packungsanweisung garen.
2. Während die Nudeln kochen, den Mais abgießen und abtropfen lassen. Die Paprika waschen, Stiele und Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden.
3. Den Käse reiben oder kleinwürfelig schneiden. Den Schinken ebenfalls klein schneiden.
4. Nach der Kochzeit die Nudeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben und mit den vorbereiteten Zutaten vermischen.
5. Mayonnaise und gegebenenfalls Gewürze nach Wahl einrühren, salzen und anrichten.

## Tipp

Mit unterschiedlichen Gemüse- und Käsesorten kann man den Nudelsalat immer wieder anders zubereiten. Statt Schinken zum Beispiel Speck, Salami oder gebratenes Hühnchenfleisch verwenden.