

# Party-Nudelsalat

Einfach und lecker ist dieser Party-Nudelsalat! Das Rezept kommt ganz sicher auch bei den Gästen gut an.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



Foto: Lisa

## Zutaten

500 g	Muschelnudeln
800 g	Salat ((Römersalat))
100 g	<a href="#">Basilikum</a>
250 g	Hühner (gehacktes)
250 g	<a href="#">Tomaten</a>
200 g	<a href="#">Gurken</a> (gehackte)
100 g	Salami
50 ml	<a href="#">Knoblauch</a> (Vinaigrette)

## Zubereitung

1. Für den Party-Nudelsalat den Römersalat waschen und in dünne Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Hühnchenfleisch klein schneiden und anbraten. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und grob hacken.
2. Gurke waschen und klein würfeln. Salami ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.
3. Römersalat mit Basilikum, Hühnchen, Tomaten, Gurke und Salami vermengen. Die Knoblauch-Vinaigrette darüber gießen und alles gut verrühren. Die Muschelnudeln mit dem Salat füllen und bis zum Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen.

## Tipp

Den Party-Nudelsalat vor dem Servieren mit etwas Parmesan bestreuen.