

Allerbester Nudelsalat (Elternabend Dezember 2017)

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Spiralnudeln
250 g Salatmayonnaise
200 g Wurst
200 g Käse (Gouda, Edamer)
2 Handvoll Erbsen tiefgekühlt
6 Essiggurken, Gurkenflüssigkeit
2 Tomaten
1 EL Ketchup
1 TL Senf
1/2 TL Paprikapulver edelsüß
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln bissfest kochen, ca. 3 Minuten vor Ende der Kochzeit die TK-Erbsen dazu werfen. Gemeinsam abgießen und kalt abschrecken.

In einer großen Schüssel Salatmayonnaise, Ketchup, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren und mit etwas Gurkenflüssigkeit von den Essiggurken aufgießen, so dass das Ganze eine ungefähre Konsistenz von Buttermilch hat. Es ist wichtig, am Anfang mehr Flüssigkeit zu haben, weil die Nudeln noch viel aufsaugen. Die kleingeschnittene Wurst, gewürfelten Käse, gewürfelte Tomaten und in Scheibchen geschnittene Essiggurken und die abgekühlte Nudeln-Erbsen-Mayonnaisemischung geben, durchrühren und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Am besten über Nacht, dann schmeckt's am besten.

Gutes Gelingen wünscht der KneippKindergarten Frauental!