Rezept

Einfacher Nudelsalat

Ein Rezept von Einfacher Nudelsalat, am 04.05.2024

Zutaten

250 g	Hörnchen- oder Spiralnudeln
200 g	gekochter Schinken
1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
2-3 EL	Mayonnaise
2-3 EL	Weißweinessig
2-3 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
150 g	mittelalter Gouda
	½ Salatgurke
1 Bund	Dill
2-3 EL	Joghurt
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendes Salzwasser schütten, im offenen Topf sprudelnd gar kochen (Garzeit steht auf der Tüte, zwischendurch aber schon mal probieren, damit sie nicht zu weich werden). Ins Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Zwischendurch den Schinken ohne Fettrand in Streifen schneiden, den Käse grob raspeln. Radieschen vom Grün wegschneiden, waschen und in Scheibchen schneiden. Die Gurke schälen, in kleine Würfel schneiden. Kräuter waschen und hacken.

3. Mayonnaise mit dem Joghurt und dem Essig verquirlen, salzen und pfeffern. Zuletzt das Öl unterrühren.

4. Nudeln mit allen Zutaten mischen, mit der Sauce begießen und durchziehen lassen (mit selbstgemachter Mayonnaise nicht zu lang!). Vorm allgemeinen Run aufs Buffet nochmal probieren, ob nichts fehlt ... Salz, Pfeffer, Essig?