Rezept

Klassischer Nudelsalat

Ein Rezept von Klassischer Nudelsalat, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Farfalle
300 g	TK-Erbsen
300 g	Fleischwurst oder Lyoner am Stück
150 g	Joghurt
2 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
2	Tomaten
	Salz
6	Gewürzgurken
100 g	Salatmayonnaise
6 EL	Gewürzgurkenflüssigkeit
1 TL	Tafelmeerrettich (aus dem Glas)
1/2 Bund	krause Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich leicht gesalzenem Wasser nach Packungsangabe bissfest garen, abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Die Erbsen in 150 ml leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen.

2. Gurken klein würfeln. Wurst pellen und in 1 ½ cm große Würfel schneiden. Mit Nudeln, Erbsen und Gurken in einer großen Schüssel gut mischen.

3. Mayonnaise, Joghurt, 4 EL Gurkenflüssigkeit, Essig und Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen, mit den Salatzutaten mischen. Salat zugedeckt im Kühlschrank 1 Std. ziehen lassen.

4. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Tomaten waschen, halbieren, ohne Stielansätze achteln. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und die Petersilie untermengen. Mit den Tomaten garnieren.