

Rezept

Braten-Nudelsalat

Ein Rezept von Braten-Nudelsalat, am 18.04.2026

Zutaten

Für den Salat

250 g Möhren	250 g Sellerie
Salz	250 g Nudeln (z. B. Cellentani)
600 g kalter Schweinebraten (Aufschnitt)	10 grüne Peperoni (Glas, mild-pikant oder scharf)

Für die Mayonnaise

250 ml Öl	1 frisches Ei (M)
1 TL Senf	Salz
Pfeffer	200 ml Peperonilake (Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1115 kcal, 80 g F, 41 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. Für den Salat die Möhren schälen und quer dritteln. Sellerie in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann schälen.
2. Einen Topf mit Wasser füllen, aufkochen und 1 TL Salz hineingeben. Die Nudeln im kochenden Salzwasser bissfest garen. Dabei Möhrenstücke und Selleriescheiben mit ins kochende Wasser geben und mitgaren. Sobald das Gemüse bissfest ist, herausnehmen. Die Nudeln dann in ein Sieb abgießen, mit heißem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.
3. Möhren und Sellerie in 1,5 cm große Würfel schneiden. Kalten Braten in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Peperoni in dünne Ringe schneiden. Möhren, Sellerie, Braten, Peperoni und Nudeln in eine große Schüssel geben.
4. Für die Mayonnaise Öl, Ei, Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf den Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam hochziehen. Die Mayonnaise mit der Peperonilake glatt rühren und nochmals mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Die Mayonnaise über den Salat gießen und alles locker durchmischen. Den Braten-Nudelsalat mindestens 1 Std. durchziehen lassen, dann servieren.