

Nudelsalat

Das ist mein Nudelsalat, schmeckt richtig super. Ich stelle meine Mayonnaise immer selbst her, Ihr könnt aber auch gerne welche aus dem Supermarkt nehmen, oder den Salat nur mit Essig und Öl anmachen.

Zutaten:

500g Hörnchennudeln
250g Katenschinken
1 große Zwiebel
1 Dose Mais
1 Dose Erbsen
1 rote Paprika



Für die Mayo:

¼ Liter Öl (ich nehme Sonnenblumenöl)
1 Ei frisch und auf Raumtemperatur
¼ TL Salz
Etwas Pfeffer
½ -1TL Essig (ich verwende Kressi)
1 Msp. Senf
Optional eine Knoblauchzehe

Für die leichtere Variante:

1 Becher Joghurt dazugeben

Zum Würzen:

Salz, Pfeffer, Essig

Zubereitung:

Die Nudeln abkochen und kalt werden lassen. Die Zwiebel und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Nun erhitzen wir in einer Pfanne etwas Öl, dünsten die Zwiebel an und geben den Katenschinken dazu. Sobald das schön angebraten ist, geben wir den Mais, die Erbsen und die Paprika hinzu und lassen dies nur ganz kurz mitbraten.

Nun geben wir alles über die erkalteten Nudeln. Würzt den Salat nach Eurem Geschmack mit Salz, Pfeffer und Essig. Würzt aber nicht dazu, da ja noch die Mayo dazukommt. Lieber etwas weniger am Anfang und dann nachwürzen 😊

Für die Mayo bitte alles auf Raumtemperatur kommen lassen. Dann alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Den Mixstab an den Boden des Gefäßes stellen und anfangen zu mixen. Nun wartet Ihr bis sich das Ganze etwas vermischt hat und zieht den Mixstab dann langsam nach oben.

Sobald der Nudelsalat komplett ausgekühlt ist gebt Ihr die Mayo darüber. Stellt den Nudelsalat dann noch ca. 1-2 Stunden vor dem Servieren kalt. So schmeckt er am besten!!

Gutes Gelingen!!!