

Nudelsalat

nudelsalat08q.odt

Zutatenliste für 5 Portionen:

- 500 g Korkziehernudeln
- Salz
- 1 Dose Pilze ganze Köpfe
- Öl
- 1 Dose Erbsen
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Ananas Stücke
- 200 g Majonaise
- Weisser Pfeffer
- Rosmarin gemahlen
- 1 EL Zucker
- 2 EL Essig
- 100 g Sahne
- Ananaswasser



Nudeln und Dosenpilze

Zubereitung:

Als erstes die Erbsen-, Mais- und Ananasdosen sowie Majo und Sahne in den Kühlschrank stellen. Nudelwasser aufsetzen und die Pilze in etwas Öl in einer kleinen Pfanne anbraten. Wenn die Nudeln gut sind abschütten und im Durchschlag unter fließendem Wasser komplett abkühlen. Die fertig gebratenen Pilze auf einen Teller geben. Nudeln und Pilze jetzt 1 bis 2 Stunden kalt stellen.



Alle Zutaten für die Salatsauce

Erbsen-, Mais- und Ananasdosen öffnen, das Ananaswasser abschütten und aufbewahren. Erst die Erbsen, dann den Mais und obendrauf die

Ananas in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen.

Jetzt kann man die Salatsauce anrühren. Die Majo mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin verrühren, dann Zucker und Essig zugeben und weiter-rühren. Die Sahne hinzufügen, gut umrühren. Gucken, ob die Konsistenz gut ist, und solange vorsichtig Ananaswasser hinzufügen, bis die Konsistenz stimmt. Nochmal probieren, die Sauce alleine muss ganz kräftig schmecken, vielleicht noch Salz, Zucker oder Essig hinzufügen.



Alles in die Schüssel und gut umrühren

Nur noch die Erbsen, den Mail, die Ananasstücke, die Nudeln und die Pilze zugeben und gut umrühren. Der Nudelsalat ist jetzt fertig, und hält sich 24 Stunden. Schmeckt mit Fleisch, Bockwurstchen oder als Beilage für Fetenbuffets aller Art. Manch einer mag etwas Fladenbrot dazu.

Tip: Wenn man kleingeschnittene Zwiebeln in dem Nudelsalat möchte, halt er sich nur 6 Stunden. Oder mit Frühlingszwiebeln, dann kann man die Erbsen weglassen. Auch kann man etwa 250 g Fleischwurst, gebratene Hühnerbrust oder Bratenfleisch vom Vortag hinzufügen, dieses in ca 1 cm kleine Stücke schneiden. Ganz fleischlos geht's mit 2 Dosen Pilzen drin und 4 Eiern gekocht und halbiert obendrauf.



Fertig

Vorbereitungszeit:	3 Stunden	Kosten pro Portion:	0,84 €
Zubereitungszeit:	40 Min.	Kalorien pro Portion:	848
Schwierigkeitsgrad:	mittel	K: 98g	F: 42g E: 19g