

Frischer Sommer - Nudelsalat



Nudeln al dente kochen. Nicht abschrecken, einfach abkühlen lassen.

Käse, gewaschene Gurke, Tomaten, Paprikaschote und Fleischwurst in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel in Würfel schneiden und Petersilie hacken.

Aus Schmand, Mayonnaise, Balsamico und den Gewürzen eine Marinade herstellen. Je nach Konsistenz und Geschmack evtl. noch etwas Wasser dazugeben.

Salatzutaten miteinander mischen. Die Marinade und Petersilie drübergeben und alles vermengen.

Evtl. noch einmal abschmecken und anschließend servieren.

Zutaten für 8 Portionen:

- 500 g Nudeln (Spirelli)
- 2 Pck. Feta-Käse
- 1 Salatgurke(n)
- 6 Tomate(n)
- 1 Paprikaschote(n), rot
- 1 Dose Mais
- ½ Ring/e Fleischwurst oder Lyoner
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Tube/n Mayonnaise, kleine
- Balsamico, weiß
- 1 Becher Schmand
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise(n) Zucker
- evtl. Wasser

Rezept von: Sylv1802