

Nudelsalat mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten und Fleischwurst



Reichlich Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und etwas Öl hinzugeben. Die Nudeln al dente kochen, abschrecken, beiseite stellen und kalt werden lassen.

Kidneybohnen und Mais abgießen. Zwiebel abziehen und fein hacken, die Gewürzgurken (von dem Gurkenwasser etwas aufheben, nicht wegschütten!), Tomaten und die Fleischwurst sowie Paprika in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch und Petersilie wiegen.

Für die Mayonnaise Öl in ein hohes Gefäß, z.B. einen Messbecher, füllen. Das Ei aufschlagen, zum Öl geben, dazu Senf sowie Essig. Jetzt mit dem Pürierstab eine Mayonnaise herstellen (Zutaten setzen lassen, Pürierstab in den Messbecher halten, dann einschalten und langsam nach oben ziehen). Gurkenwasser angießen und mit dem Schneebesen einrühren. Mit Estragon, Pfeffer, Salz, Thymian, Kerbel und Zucker abschmecken.

Sämtliche Zutaten gut vermischen und im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmal durchrühren.

Die Menge reicht für 8 - 10 Personen.

Zutaten für 1 Portionen:

- 500 g Nudeln
- 1 große Zwiebel(n)
- 5 Gewürzgurke(n)
- 100 ml Gurkenwasser
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 200 g Fleischwurst
- 1 Paprikaschote(n), grüne
- 100 g Kirschtomate(n)
- 250 ml Öl, geschmacksneutral
- 1 Ei(er)
- 1 EL Senf
- etwas Essig
- n. B. Estragon, gerebelt
- n. B. Thymian, gerebelt
- n. B. Kerbel, gerebelt
- 1 Prise(n) Zucker