

Nudelsalat

Zutaten

- 300 g Hörnchennudeln
- 20 g Butter oder Margarine
- 150 g gekochter Schinken
- 200 g Emmentaler- oder Tilsiter-Käse
- 2 Essiggurken
- 2 hartgekochte Eier
- 1 TL Senf
- 2 EL saure Sahne oder Schmand
- 2 EL Mayonnaise
- Pfeffer
- Paprika
- 2 EL Weinessig
- einige Blättchen Basilikum
- 1 Kopfsalat

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen, abgießen, in Fett schwenken und etwas abkühlen lassen.

Gekochten Schinken und Käse in Streifen oder Würfel, Essiggurken in dünne Scheiben, 1 Ei in Sechstel schneiden.

Sämtliche Zutaten für die Salatsoße zusammen verquirlen, die lauwarmen Nudeln damit übergießen, abkühlen lassen. Kopfsalat waschen, die Blätter etwas zerzupfen, eine Salatschüssel damit auskleiden.

Schinken, Käse, Gurken und Ei unter die Nudeln mischen, den Salat abschmecken, in die Salatschüssel füllen.

Mit dem zweiten Ei und einigen Basilikumblättchen garnieren.

Zugedeckt noch etwas durchziehen lassen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)

Last update: 21.06.2021 20:25 kochrezepte:vorspeisen:salate:nudelsalat <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/nudelsalat?rev=1624299929>

- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Vorspeisen](#), [Salate](#), [Nudeln](#), [Butter](#), [Margarine](#), [Kopfsalat](#), [gekochter Schinken](#), [Essiggurken](#), [Senf](#), [saure Sahne](#), [Schmand](#), [Mayonnaise](#), [Paprika](#), [Weinessig](#), [Essig](#), [Basilikum](#), [Emmentaler](#), [Tilsiter](#)]

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/nudelsalat?rev=1624299929>

Last update: **21.06.2021 20:25**

