

Nudelsalat von Christa



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe	1 Tasse(n) / Glas
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Nudeln / Pasta	250 g
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	2 Stk.
Mayonnaise	5 Esslöffel
Apfelessig	2 Esslöffel
Schinken	150 g
Paprikaschoten	1 Stk.
Erbsen	100 g

Zubereitung:

Nudeln kochen, abseihen und auskühlen lassen. Die Fleischbrühe mit Mayonnaise, Senf, Salz, Pfeffer und Essig verrühren und zu den Nudeln geben. Schinken, Essiggurken und Paprika in Streifen schneiden und mit den Erbsen zu den Teigwaren geben.

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und ca. 1 Stunde stehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1139-Nudelsalat-von-Christa.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at