

Klassischer Nudelsalat

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

350	g	Fleischwurst (Lyoner)
350	g	Pasta
150	g	jungen Gouda
150	g	Maiskörner
150	g	Cornichons
150	g	tiefgefrorene junge Erbsen
1	Stück	Schalotte
1	Stück	rote Paprika
150	g	Mayonnaise
100	g	saure Sahne
50	ml	Gurkenwasser von den Cornichons
2	EL	Sonnenblumenöl
1	EL	weißen Balsamico
2	TL	Dijon Senf
½	TL	süßes Paprikapulver
1	TL	Meersalz
½	TL	Zucker



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Dieser extrem leckere Nudelsalat ist der perfekte Begleiter bei jeder Grillparty!

Also los, als Erstes stellt ihr einen Topf mit Wasser auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe.

Die Schalotte schälen und in ganz feine Würfelchen schneiden, diese in eine große Schüssel geben. Paprikaschote waschen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden.

Kocht das Wasser schon? Wenn ja, gebt eine gute Prise Meersalz in den Topf und danach die Pasta hinein. Einmal umrühren und die Hitze etwas zurück drehen, so dass das Wasser noch leicht brodelt. Die Kochzeit der Pasta findet ihr auf der Packung.

Den Gouda und die Lyoner ebenfalls in Würfel schneiden und alles in die Schüssel geben. Die Cornichons schneide ich in Ringe und gebe sie zusammen mit den Maiskörnern in die Schüssel. Jetzt Mayonnaise, Gurkenwasser, saure Sahne, Senf, Balsamico, Sonnenblumenöl, Paprikapulver, Salz und Zucker in die Schüssel geben und gleichmäßig verrühren.

Eine Minute bevor die Pasta fertig ist, die Erbsen mit in das kochende Nudelwasser geben. Sobald die Pasta gar ist, diese zusammen mit den Erbsen in ein großes Sieb abgießen und so lange mit kaltem Wasser übergießen, bis diese kalt sind. Den Kochprozess habt ihr jetzt unterbrochen, lasst die Erbsen zusammen mit der nassen Pasta ca. 10 Minuten in dem Sieb liegen, bis sie fast trocken sind, so verwässert ihr nicht den leckeren Salat.

Wenn die Pasta und die Erbsen soweit sind, vermengt sie mit den restlichen Zutaten und schmeckt den Salat noch einmal ab.