

Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise: Wie bei Oma

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in eine große Schüssel geben. Heiße Nudeln mit 4 Esslöffeln Gurkenwasser vermengen.

- 3 -

Wurst, Gurken und Erbsen zu den Nudeln geben und mit Mayonnaise mischen. Mit restlichem Gurkenwasser, Salz und Pfeffer würzen, mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Zutaten für 4 Portionen

250 g Hörnchennudeln
150 g Erbsen (Dose)
200 g Knoblauch-Fleischwurst
8 Gewürzgurken
60 ml Gurkenwasser
250 ml Mayonnaise
Salz, Pfeffer

Es gibt Dinge, die schmecken bei Oma einfach immer am besten: Frikadellen, Rouladen, Eintopf und darüber hinaus natürlich der altbekannte Nudelsalat mit Mayonnaise! Kringelige **Hörnchennudeln**, kleine **Erbsen**, gewürfelte **Gewürzgurken** und schließlich die beste **Fleischwurst** - das muss alles rein. So wird dein Salat zu einem echten Klassiker für Partys und Grillfeste und mindestens so gut wie bei Oma.

- 1 -

Fleischwurst pellen und würfeln. Gurken kleinschneiden. Erbsen abgießen.

- 2 -