

Von klassisch bis mediterran: 21 Nudelsalate mit und ohne Mayo



Sommer, Garten, Grillen, Bratwurst, Steak und das Wichtigste davor: leckere Nudelsalat Rezepte wälzen! Genau darauf hast du dich schon den ganzen Winter gefreut. Zu Recht, denn so lässt sich der Feierabend mit den ersten Sonnenstrahlen im Jahr wieder voll auskosten.

Ein guter Nudelsalat ist - neben einem ordentlichen Kartoffelsalat - ein absolutes Muss bei jedem Grillabend und Salatbuffet. Mit reichhaltiger Pasta, buntem Gemüse und obendrein vielen anderen Leckereien, die sich in der Schüssel verbergen. Nudelsalate sind nicht nur eine super Sättigungsbeilage zum Grillfleisch - sie schmecken einfach immer. Die einzige Gefahr, die droht: Du hast dich an den Schlemmer-Salaten bereits satt und glücklich gegessen, bevor das Fleisch auf dem Tisch landet. Wenn du dieses Risiko eingehen möchtest, solltest du dir diese raffinierten Pasta-Salate nicht entgehen lassen:

Im Sommer gibt's die Pasta kalt! In diesem Sinne: Teste dich durch 21 bunte Nudelsalate.

Cremiger Nudel-Spargel-Salat

Dieser Nudelsalat kommt mit einem frischen, kühlen Joghurtdressing in die Schüssel. Für den Knack darf grüner Spargel dazu. Für die leichte Süße mischen außerdem Kirschtomaten mit. Und die Penne kannst du natürlich ebenso durch Fusilli, Rigatoni oder Hörnchennudeln ersetzen. [Zum Rezept](#)



[Cremiger Nudel-Spargel-Salat](#)

Italienischer Tortellini-Salat

Bella italia! Was deine Pastaküche so alles aus dem Topf zaubert, ist einfach fantastisch. Aber neben genialen heißen Nudelgerichten, können uns auch kühle Nudelsalat Rezepte begeistern. Zum Beispiel mit Tortellini, Oliven und getrockneten Tomaten. [Zum Rezept](#)



[Italienischer Tortellini-Salat](#)

Caesar Salat mit Pasta und Avocado

Wenn der große Feierabend-Hunger grummelt, ist dieser Nudelsalat nach kurzen 25 Minuten zur Stelle. Knackiger Römersalat, Parmesanobel, Kirschtomaten und natürlich – die Lieblingspasta deiner Wahl. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis mediterran: 21 Nudelsalate mit und ohne Mayo



Caesar Salat mit Pasta und Avocado



Nudel-Spinat-Salat mit Avocado-Dressing

Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise

Hörnchennudeln, Erbsen, Gewürzgurken, Fleischwurst und das Wichtigste: cremige Mayonnaise – so muss er schließlich sein, der Klassiker der Nudelsalat Rezepte, den jeder kennt und liebt. Der Trick: Etwas Gurkenwasser verleiht ihm die richtige Würze und lässt ihn schmecken wie bei Oma. [Zum Rezept](#)



Klassischer Nudelsalat mit Mayo

Mexikanischer Tortellini-Salat

Tex-Mex und Tortellini in einer Salatschüssel vereint und einfach unschlagbar gut – in diesem bunten Pasta-Salat mischen Paprika, Mais und feurige Jalapeño die gefüllten Nudeln so richtig auf. Dazu gibt es samtiges Avocadodressing. [Zum Rezept](#)



Mexikanischer Tortellini-Salat

Nudel-Spinat-Salat mit Avocado-Dressing

Avocado-Alarm im Nudelsalat: Avocado schmeckt nur als mexikanische Guacamole? Weit gefehlt. Als cremiges Dressing im Nudel-Spinat-Salat mit frischen Tomaten stellt die grüne Beere klassische Mayonnaise schließlich schnell in den Schatten. Buttrige Avocado, Petersilie, Buttermilch und etwas Knoblauch machen diese Kreation zum Cremigsten aller Nudelsalat Rezepte. [Zum Rezept](#)

Bunter Nudelsalat für Kinder

Kiddis an den Herd! Wobei – wohl eher an die Schüssel. Bei diesem bunten Nudelsalat können die kleinen Schleckermäuler selbst tatkräftig bei der Zubereitung mit anpacken: Fleischwurst und Gouda wollen in Form gebracht und hübsch ausgestochen werden. So wird nicht nur das Essen, sondern auch das Kochen zum gemeinsamen Spaß. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis mediterran: 21 Nudelsalate mit und ohne Mayo



Bunter Nudelsalat für Kinder



Bunter Tortellini-Salat

Nudelsalat alla Caprese

Italien pur: Grüne Bohnen und Spinat, Mozzarella und Tomaten vereinen die Farben Italiens in einem Salat. Dazu kommt der nationale Klassiker: Pasta in Form von frisch gekochten Penne. Eine würzige Vinaigrette aus Balsamico, einem Spritzer Olivenöl und Zwiebel gibt dem Nudelsalat alla Caprese den letzten Schliff. [Zum Rezept](#)



Nudelsalat alla Caprese

Veganer Nudelsalat mit Erbsen-Pesto und Rucola

Selbstgemachtes Pesto statt Mayo, getrocknete Tomaten statt Fleischwurst und gehackte Cashewkerne statt Parmesan on top – so gehen Nudelsalat Rezepte vegan. Knackiger Rucola sorgt für frisches Grün und das würzige Pesto aus Erbsen, frischen Kräutern und Knoblauch umhüllt cremig die Farfalle. Vom Veganer bis zum Allesesser – dieser Salat überzeugt sie alle. [Zum Rezept](#)



Veganer Nudelsalat mit Erbsen-Pesto und Rucola

Bunter Tortellini-Salat mit Prosciutto und Oliven

Nudelsalat ist gut, Tortellini-Salat ist besser! Warum? Wegen der Füllung. Die bringt noch mehr Würze und Abwechslung in den Salat. Ob mit Ricotta, Fleisch oder Spinat – wie die Teigtaschen gefüllt sein sollen, darf jedes Mal neu entschieden werden. Zum echten Nudelsalat werden die Tortellini mit Prosciutto, Oliven, Tomaten und erfrischendem Orangendressing. [Zum Rezept](#)

Nudelsalat mit warmgeräuchertem Lachs, Radieschen und Schnittlauch

Mit zartem Lachsfilet werden diese Fusilli zum Nudelsalat deluxe. Warmgeräuchert und mit Zitrone verfeinert, verleiht der Fisch dem bunten Salat mit knackiger Zucchini und scharfen Radieschen sein zart-rauchiges Aroma. Für Lachsliebhaber sowie echte Genießer. [Zum](#)

Von klassisch bis mediterran: 21 Nudelsalate mit und ohne Mayo

[Rezept](#)



[Nudelsalat mit geräuchertem Lachs](#)

Tortellini-Salat mit Feta

Hier spielen Tortellini nochmal Hauptrolle. Diesmal mit Feta, Gurke und griechischem Joghurt verfeinert und so schnell gemacht, dass du dich sogar nach einem stressigen Bürotag noch zum Schnippeln aufraffen kannst. [Zum Rezept](#)



[Tortellini-Salat mit Feta](#)

Mediterraner Nudelsalat ohne Mayo

Der ganze Geschmack des Mittelmeers vereint in einem Pastasalat: Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten und Parmesan geben den frisch gekochten Fusilli den mediterranen Geschmack. Für den richtigen Pfiff sorgen Petersilie und Pinienkerne. Dank würzigem Balsamico-Dressing kommt der leichte Salat sogar ganz ohne Mayo

aus. [Zum Rezept](#)



[Mediterraner Nudelsalat ohne Mayo](#)

Soba-Nudel-Salat mit Hähnchen, Mango und Sesam-Dressing

Exotischer Nudelsalat für Asia-Fans: Japanische Buchweizennudeln kommen mit zartem Hähnchenfleisch, fruchtiger Mango und knackigen Zuckerschoten in eine Schüssel. Alles wird mit würzigem Sesam-Dressing vermischt und mit einer Handvoll knusprigen Cashews getoppt – fertig ist der Nudelsalat im Asia-Style. [Zum Rezept](#)



[Soba-Nudelsalat](#)

Nudelsalat mit Hähnchen und Avocado

Frisch gekochte Nudeln, würziges Hähnchen, buttrige Avocado, milder Feldsalat, aromatische Oliven, getrocknete Tomaten und knusprige Pistazien –

Von klassisch bis mediterran: 21 Nudelsalate mit und ohne Mayo

Nudelsalat Rezepte wie dieses machen einfach sowohl kleine Gourmets als auch hungrige Partygäste am Buffet glücklich. Da ist für jeden etwas Leckeres drin. [Zum Rezept](#)



[Nudelsalat mit Hähnchen und Avocado](#)

Pastasalat mit rotem Pesto und Pekannüssen

So bunt muss der sein! Wer Farbe im Nudelsalat mag, liegt mit dieser Pastakreation genau richtig: Rotes Pesto trifft auf grüne Zucchini, dunklen Balsamico und Pekannüsse. Noch mehr Frische gibt's für die Farfalle mit knackigem Feldsalat und fruchtiger Zitrone. [Zum Rezept](#)



[Pastasalat mit rotem Pesto](#)

Fruchtiger Curry-Nudelsalat to go

Salat auf die Hand? Kein Problem: Schichte dazu einfach frisch gekochte Vollkornnudeln, Möhren, Apfel, Ananas und Hähnchen in einem Schraubglas übereinander.

Kommt unterwegs der kleine Hunger, heißt es nur noch Deckel auf, cremiges Curry-Dressing rein, Deckel wieder drauf und einmal durchschütteln. To-go lieben wir unsere Nudelsalat Rezepte am meisten! [Zum Rezept](#)



[Fruchtiger Curry-Nudelsalat to go](#)

Nudelsalat mit Mozzarella, Erdbeeren und Avocado

Caprese mal anders: Zum klassischen Mozzarella gesellen sich zur Abwechslung Erdbeeren statt Tomaten und Avocado statt Basilikum. So wird die typisch italienische Farbkombi besonders fruchtig und cremig zugleich. Gemischt mit reichlich Pasta und italienischem Balsamico ein besonders sommerlicher Nudelsalat. [Zum Rezept](#)



[Nudelsalat mit Mozzarella, Erdbeeren und Avocado](#)

Nudelsalat ‚Caesar Style‘ mit Hähnchen

Für Salat-Fans geht nichts über einen klassischen Caesar-

Von klassisch bis mediterran: 21 Nudelsalate mit und ohne Mayo

Salad. Oder doch? Wer richtig Hunger hat, erweitert den amerikanischen Klassiker aus Salatherzen, Tomaten, knusprigen Croûtons und gehobeltem Parmesan, mit Penne und würzigem Hähnchenfilet. Da wäre Caesar stolz. [Zum Rezept](#)



[Caesar-Nudelsalat mit Hähnchen](#)

bleiben die klassischen Nudeln aus Weizenmehl in der Tüte. Stattdessen werden aus knackigen Zucchini frische Zoodles gewirbelt und mit cremigem Erdnuss-Dressing und schwarzem Sesam vermischt und mit Cashews getoppt. Normale Nudelsalate sind gegen diesen Zoodle-Salat ‚Peanuts‘! [Zum Rezept](#)



[Vegetarischer Zoodle-Erdnuss-Salat](#)

Fruchtiger Nudelsalat mit Mango und Cranberries

Für die exotische Note der Nudelsalt Rezepte: Ein Paar Farfalle in die Schüssel, etwas Babyspinat dazu. Mangowürfel und getrocknete Cranberries sorgen oben drauf für die nötige Süße. Highlight der bunten Mischung: Asiatisches Teriyaki-Dressing mit ordentlich Würze. [Zum Rezept](#)



[Fruchtiger Nudelsalat mit Mango und Cranberries](#)

Vegetarischer Zoodle-Erdnuss-Salat

Zoodle-Zeit in der Salatschüssel: Für diesen Pastasalat