

Rezept für Nudelsalat

VON Linda

ZUTATEN

500 g Gabelspaghetti

400 g

Fleischwurst (als Kringel)

1 Dose Erbsen

6 Eier

1

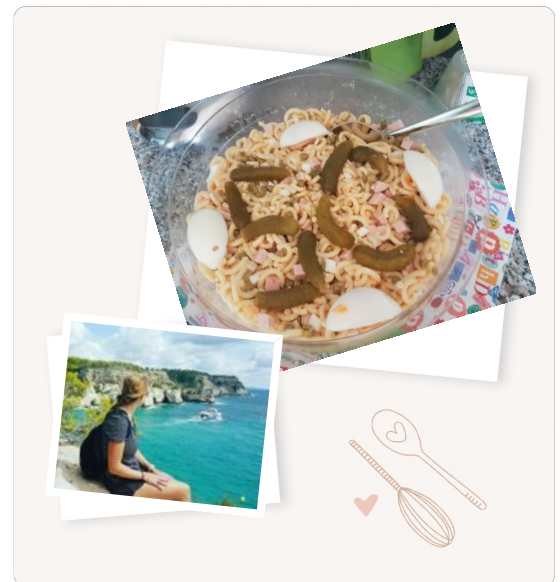
kleines Glas
Gewürzgurken/Cornichons

1/2 - 3/4 Glas

Miracel Whip/ Miracel Whip
Balance

1 Schuss Essig

Salz und Pfeffer



PORTIONEN
10 Portionen

ZEIT
30 Min

ZUBEREITUNG

Als erstes werden die Gabelspaghetti nach Anleitung und die Eier hart gekocht.

In der Zwischenzeit können die Fleischwurst und die Gewürzgurken in kleine Würfel geschnitten werden. (Für eine vegetarische Variante des Salates kann die Fleischwurst auch einfach weggelassen werden).

Sobald die Nudeln abgekühlt sind, können sie in eine große Salatschüssel gegeben werden.

Nun auch die Fleischwurst, die Gewürzgurken und die Erbsen hinzugeben. Fünf der abgekühlten Eier ebenfalls würfeln und hinzugeben.

Als "Soße" in etwa das halbe bis dreiviertel Glas Miracel Whip mit einem Schuss Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die "Soße" mit dem restlichen Salat vermengen und abschmecken.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Zum Schluss kann der Salat mit dem übrigen Ei sowie einigen Gewürzgurken verziert werden, beispielsweise das Alter aus den Gewürzgurken für einen Geburtstag :)



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.