

der Partyklassiker

Nudelsalat

für 6 Personen

Zutaten

2 Eier, 250g Nudeln, 1 Esslöffel Salz fürs Nudelwasser, 150g gekochte Erbsen, 150g gekochte Möhren, 1 große Zwiebel, 1 Apfel, 2 Gewürzgurken, 2 Bockwürstchen, 150g Käse (Gouda oder Emmentaler), 80g Mayonnaise, 4 Esslöffel Joghurt, 2 Esslöffel Tomatenketchup, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer, 1 gestrichener Teelöffel Paprika edelsüß, 0,25 gestrichener Teelöffel Curry, 2 Spritzer Tabascosauce, 1/4 Bund Petersilie



Zubereitung

1. Eier hart kochen und abkühlen lassen
2. Nudeln in Salzwasser kochen, anschließend abkühlen lassen
3. währenddessen Zwiebel, Apfel und Eier schälen und zusammen mit Gurken, Käse und Würstchen würfeln
4. Nudeln mit Erbsen, Möhren, Zwiebel, Apfel, Eiern, Gurken, Käse und Würstchen mischen
5. Mayonnaise mit Ketchup, Joghurt und Gewürzen verrühren
6. Petersilie hacken und unter die Mayonnaise rühren.
7. Die fertige Marinade unter den Salat mischen und 30 Minuten durchziehen lassen.

Zeitbedarf

45 Minuten für die Zubereitung, mindestens 30 Minuten zum Ziehen,