

Nudelsalat aus der Kindheit



Zutaten:

- 200 g Nudeln (Tipp: Penne, Spirelli oder kurze Motivnudeln)
- 200 g Leberkäse (oder Schinkenwurst/Lyoner)
- 200 g Erbsen (aufgetaut und kurz gekocht oder aus der Dose)
- 100 g Essiggurken
- 150 ml Essiggurkenwasser
- 150 g Mayonnaise (leichte Majo)
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 4 EL Schnittlauch, geschnitten
- 4 EL Petersilie, geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Optional: 2-3 EL Flüssigwürze, Lupinenwürze oder Sojasoße
- Wer möchte: Brötchen zum Servieren, frische Kräuter



Zubereitung

In einer Schüssel die Mayonnaise mit Essiggurkenwasser, Senf, Petersilie, Schnittlauch und Flüssigwürze vermischen.

Nudeln nach Packungsangabe kochen, abseihen, kurz abschrecken und in das Dressing geben.

Leberkäse und Gurken klein schneiden und mit den Erbsen unter die Nudeln mischen.

Vor dem Servieren 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipp: Der Salat kann mit Käsewürfel, Paprikawürfel, getrockneten Tomaten und Basilikum verfeinert werden.