Omas klassischer Nudelsalat mit Mayo

Zutaten für 6 Portionen

- 300 g Nudeln (z.B. Spirelli)
- 200 g Fleischwurst
- 150 g Erbsen (TK)
- 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- 4 Gewürzgurken
- 1 rote Paprika

Für das Dressing:

- 200 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- 2 EL Gurkenwasser
- Salz und Pfeffer

Zum Garnieren:

- frische Petersilie

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung al dente. Gib in den letzten 2 Minuten die TK-Erbsen dazu. Gieße sie dann ab und lass sie auskühlen. Das geht schneller, wenn du sie kalt abspülst.
2. Schneide die Paprika, die Gewürzgurken sowie die Fleischwurst in kleine Würfel. Gieße den Mais aus der Dose ab. Gib alles mit den Nudeln in eine große Schüssel.
3. Rühre für das Dressing die Mayonnaise mit Senf, Gurkenwasser, Salz und Pfeffer cremig.
4. Hebe das Mayo-Dressing unter den Nudelsalat. Stelle ihn bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Bestreue ihn vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie.

Nudelsalat schmeckt am besten, wenn er etwas im Kühlschrank durchziehen konnte. Dort hält er sich problemlos 2 Tage.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.