

Nudelsalat für den Grillabend mit Fußballfans

Zutaten

Für 8 Personen:

- 500 g Jung's Deutschland-Eiernudeln
- 300 g Fleischwurst
- 50 g Erbsen
- 2 Freilandeier, gekocht
- 6 Essiggurken
- 250 g Mayonnaise
- Gurkenessig
- Brühe
- Salz, Pfeffer, Chili

Dauer

Zubereitung: 15 Minuten

Ziehdauer: 24 Stunden (je nach Geschmack)

Schwierigkeitsgrad

Einfach

Zubereitung:

1. Nudeln in gesalzenem Wasser kochen. Für farbige Nudeln eine Messerspitze Natron ins Wasser geben, damit die Naturfarben erhalten bleiben.
2. Während die Nudeln kochen, Mayonnaise mit Gewürzen, dem Gurkenessig und einem Teil der Brühe glatt bzw. cremig rühren.
3. Fleischwurst, Eier und Gurken in gewünschte Größen kleinschneiden und zusammen mit den Erbsen unter die abgekühlten Nudeln unterheben.
4. Nudelsalat je nach Geschmack etwa 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
5. Nudelsalat vor dem Servieren abschmecken und ggf. mit Gewürzen und Brühe nachwürzen, da die Nudeln die Flüssigkeit aufnehmen.