

Dorthes Nudelsalat

[Nudelgerichte](#), [Salate](#)



- 300 g Nudeln
- Je 1 Paprika (rot, gelb und grün)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 -3 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Salatgurke
- 10 Cherrytomaten
- 1 kleine Dose Mais
- 1/2 Glas Mayonnaise (Miracel Wip)
- 1 Becher Schmand (Milram)
- 1 Becher Creme Fraiche
- Schlagsahne(so ein Schuss das die sauce cremig wird)
- 1 – 2 TL [Tango Argentino](#)
- 1 TL [Knobi Genuss Salz](#)
- 2 EL [Knobi Senf](#)
- [Buddhas Sternstaub](#) nach Bedarf (das die Sauce leicht gelb wird, ca. 1-2 TL)

Die Nudeln nach Packungsangaben kochen, in einem [Edelstahl-Sieb](#) abgießen und abkühlen lassen.

Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Salatgurke und Cherrytomaten in kleine Würfel schneiden.

Die Nudeln in eine Schüssel aus dem [Edelstahl-Rührschüssel-Set](#) füllen.

Das vorgeschchnittene Gemüse und den Mais zu den gekochten Nudeln geben.

Mayonnaise, Schmand und Creme Fraiche in einer Schüssel aus dem [Edelstahl-Rührschüssel-Set](#) verrühren.

Die Gewürze zu der Mayonnaise hinzufügen, verrühren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Sauce zu den Nudeln geben und alles mit Hilfe des [kleinen Mix N Scraper](#) gut vermischen, ggf. etwas nachwürzen.

Der Nudelsalat sollte ca.1 Stunde vor dem Verzehr durchziehen.

Tip: Ihr könnt das Gemüse jederzeit, je nach Eurem Geschmack, mit Kidney Bohnen, Erbsen, Möhren oder auch Kochschinken oder Thunfisch austauschen.

Wir lieben ihn so fleischlos, da er eine beliebte Beilage zum Grillen ist oder auch super geeignet fürs kalte Buffet mit Frikadellen oder gebratenem Leberkäse.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de

Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef

Shop PamperedChef: <https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/tabs/home>

Shop Edelschmaus: <https://dradtke.edelschmaus.com/>