Kasseler-Nudelsalat

Salate » Nudel-Salate

Zutaten (8-10 Personen)

» 600g Kasseler
» 500g Spirelli
» Salz
» 300g Erbsen
» 4-5 Ei(er)
» 2 rote Paprika
» 250g Gouda
» 150g Joghurt (natur)
» 400g Miracle Whip (Joghurt)
» Cayennepfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Kasseler in kochendem Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45min garen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 8-10min garen. Erbsen zuletzt 2-3min mitgaren. Eier hart kochen.

2. Kasseler herausnehmen. Nudeln samt Erbsen abgießen und abtropfen. Eier abschrecken. Alles auskühlen lassen.

3. Paprika putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Gouda und Kasseler würfeln. Eier schälen und achteln.

4. Joghurt und Miracle Whip glatt rühren. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Mit den Salatzutaten mischen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Abschmecken.

Tipp: Salat mit Ananas verfeinern.

Nährwerte: 610kcal/E31g/F32g/KH45g pro Portion

angelegt am: 18.04.2005 Rezept-Nr: 1811

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke