



ERFRISCHENDER NUDELSALAT

ZUTATEN:

- 150g Risoni (Nudeln)
 - 1 Saitenwurst
 - 1 Debreziner
 - 1/2 rote Paprika
 - 70g Mais
 - 4 saure Gurken
 - 4-6 Radieschen
 - 2 Frühlingszwiebeln
 - 30g Speckwürfel
 - 200g Emmentaler
 - Handvoll Cocktail Tomaten
 - Handvoll Rucola
- Dressing:**
- etwas Gurkenwasser
 - 1 geh. TL Knobli Senf*
 - 1 TL feines Süppchen*
 - 2 TL Garten Glück*
 - 2 Eßl. Kräuterssig
 - 1 Eßl. Knobi Öl*
 - 2 Eßl. Keim- oder Distelöl
- *Produkte von Edelschmaus®

FORM:

- Edelstahlrührschüssel-Set

HELPERLEIN:

- Mandoline
- Schneidebrett
- Tomatenmesser
- Messbecher Quartett

ZUBEREITUNG:

Nudeln in ausreichend Salzwasser gar kochen, bis sie etwas fester als al Dente sind, abgießen und in die große Edelstahlschüssel geben.

In der Zwischenzeit Gemüse waschen. Paprika, Gurken, Käse und Radieschen mit der Mandoline auf feinsten Einstellung in Julienne schneiden.

Frühlingszwiebel und Würstchen mit der Mandoline in Scheiben schneiden, zusammen mit Speck und Mais zu den Nudeln geben.

Garten Glück* in den Messbecher geben und mit 2 Eßl Wasser, Gurkenwasser, Knobli Senf*, feines Süppchen* und Kräuterssig verrühren und etwas ziehen lassen.

Alle Zutaten bis auf das Öl in der Edelstahlschüssel vermengen, wenn es durchgezogen ist (min. 10min) das Öl hinzugeben.

Der Salat sollte gut durchziehen und schmeckt am nächsten Tag noch besser!

TIPP:

Nudeln können durch Reis ersetzt werden, das ist auch sehr lecker, ggf. die Flüssigkeitsmenge erhöhen.

ZUBEREITUNGSZEIT: 30MIN
KOCH/BACKZEIT: 6MIN
RUHEZEIT: 10MIN - 24H

