

Kalter Nudelsalat mit Wurst und Käse



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten

Zutaten

Salat

500 gr kleine Nudeln
200 gr Bierwurst/ Hüttenwurst/ Hartwurst
200 gr Salami
100 gr Bergkäse
1 kleine Dose Mais

Dressing

100 ml Kräuternessig
50 ml Olivenöl
50 ml Wasser
je 1 Tl. Zucker und Honig
1 Tl. Dijon Senf
10 Stück Essig Gurke (mini)
1 guter Schluck Sud von den Essiggurken
Salz, Pfeffer, Petersilie, Maggikraut, Schnittlauch



Zubereitung

Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Wurst, Salami, Essiggurken und Käse klein schneiden.
Kräuter fein hacken.

Die Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel miteinander gut verrühren.

Nudeln, Wurst, Salami und Mais mit der Marinade mischen und für ein paar Stunden oder über
Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Gedanken: diesen Wurstsalat essen wir gern ohne alles. Aber man kann ihn auch als Beilage servieren.
Die Kräuter Menge soll jeder selber entscheiden. Ich mag sehr gern frische Kräuter aus dem Garten,
so verwende ich relativ viel davon.