

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 Kräuteressig

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.