

Nudelsalat "Traditionell"



Zutaten für eine Schüssel:

500 g Spiralnudeln

8 mittlere Gewürzgurken

200 g gekochter Hinterschinken

200 g Schmelzkäsescheiben (Emmentaler)

für die Sauce:

1/2 Tasse Gurkenlake

4 EL Rotweinessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Senf

2 TL Paprikapulver

7 EL neutrales Öl

1. Nudeln nach Vorschrift kochen, Garprobe machen, kalt abbrausen nicht vergessen. Abkühlen lassen.

2. Gewürzgurken, Schinken und Käse klein schneiden und mit den Nudeln mischen.

3. Zutaten für die Sauce gut verrühren und über den Salat gießen.

4. Salat mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Hinweise:

Ein beliebter Partysalat.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Partygerichte, kaltes Buffet, große Salate, deutsch