

Mei liebste Speis

Professional

Sommerliche Nudelsalat-Torte

Hauptspeise

Gartenparty

Nudelgerichte

Salate

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die Recheis Goldmarke Minis Hörnchen und die Recheis Goldmarke Minis Dralli separat nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen. Eier hartkochen, schälen und vierteln. In der Zwischenzeit Salat, Tomaten und Schinken in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Die Mini-Mozzarella-Kugeln vorbereiten und Basilikum sowie Erbsensprossen waschen.

Für das Dressing Joghurt, Ketchup, Mayonnaise und Zitronensaft miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Bedarf Wasser hinzugeben, bis eine cremige, leicht flüssige Konsistenz erreicht ist.

Jetzt die Nudelsalat-Torte schichten: Salat in die Form geben, dann die erste Nudelsorte darauf verteilen. Anschließend Schinken und Tomaten schichten und mit der zweiten Nudelsorte bedecken. Den festlichen Abschluss bilden die Eier, Mini-Mozzarella-Kugeln sowie Erbsensprossen und Basilikum. Das Dressing unmittelbar vor dem Servieren über den Salat träufeln oder separat am Buffet bereitstellen.

Nach Belieben dekorieren und gemeinsam feiern!

Tipp: Die Nudelsalat-Torte lässt sich wunderbar variieren, zum Beispiel mit einer Schicht Erbsen, Sellerie und Karotten oder saisonalen Gemüsesorten.



Zutaten

200 g Recheis Goldmarke

Minis Hörnchen

200 g Recheis Goldmarke
Minis Dralli

1/2 Kopf Eisbergsalat

200 g Kochschinken

200 g Cocktailtomaten

2-3 Eier, hartgekocht

Erbsensprossen und
Basilikum

Mini-Mozzarella-Kugeln

Für das Cocktail-Dressing:

150 g Joghurt

1 EL Ketchup

1 EL Mayonnaise

etwas Zitronensaft

Salz & Pfeffer

kaltes Wasser nach Bedarf

Für feierliche Anlässe:

Deko nach Wahl, z.B. Kerzen