Nah&Frisch



Recheis Professional

Nudelsalat mit Kantwurst

Hauptspeise Kalte Küche Nudelgerichte Salate

Zubereitung

Recheis Gedrehte Bandnudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen. Gut abseihen und abkühlen lassen. Mais abgießen. Salami sehr klein würfeln. Radieschen vierteln. Zucchini in kleine Scheiben schneiden. Alles mit den Nudeln gut vermischen. Für die Marinade Zitronensaft, Essig, Öl, Brühe, Salz und Pfeffer verrühren. 15 Min. durchziehen lassen. Mayonnaise mit Joghurt, Tomatenketchup, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben. Vor dem Servieren mit frischer Kresse garnieren.

Zutaten

- 400 g Recheis gedrehte Bandnudeln Goldmarke
- 1 Dose Mais
- 150 g Kantwurst
- 1 Bund Radieschen
- 3 Zucchini
- 100 ml Brühe
- 5-6 EL Öl
- 1 TL Zitronensaft
- 6 EL Essig
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Joghurt
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Kresse