

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