

Herrensalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Spiral-Nudeln (z.B. Birkel Shipli), 200 gr gekochter Schinken oder Fleischwurst, 200 gr Gouda, 1 großer Apfel, 1 grüne oder rote Paprika, 250 ml saure Sahne, Dosenmilch, 1 Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Curry, Petersilie.

Die Vorbereitungen:

- Nudeln bissfest(!) kochen und abkühlen lassen
- Kochschinken bzw. Fleischwurst würfeln
- Gouda klein würfeln oder grob reiben
- Apfel waschen, entkernen und klein würfeln
- Paprika putzen und würfeln
- Petersilie bis auf einen Stängel, der zur Dekoration gebraucht wird, fein hacken.

Die Zubereitung:

- Aus saurer Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Curry und Dosenmilch eine nicht zu flüssige Soße rühren (die Nudeln saugen noch eine ganze Menge Feuchtigkeit auf!)
- Nach Geschmack mild (evtl. mit etwas Zucker) oder herzhaft scharf abschmecken
- Zerkleinerte Zutaten und Nudeln unterheben
- gehackte Petersilie unterheben
- Mit Petersilie dekoriert anrichten

Wer den Kontrast zwischen süß-sauer und herzhaft betonen möchte, kann noch eine Dose abgetropfte Mandarinen hinzu fügen.

Mehrere Stunden gut kühlen, die Nudeln nehmen den größten Teil der Soße und damit das Aroma auf. Kann gut am Abend vorher vorbereitet werden.