

Nudelsalat \"GELB\" bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Gabelspaghetti, 1 Dose Ananas in Stücke (340 g Abtropfgewicht), 1 Dose Mais, 1 große gelbe Paprikaschote, 1 Päckchen Käsewürfel (ALDI, 220 g), 5 Eier, 20 Cornichons, 200 gr saure Sahne, 5-6 Esslöffel leichte Salatcreme, 2 Teelöffel Senf (mittelscharf), 2-3 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß), 10 Spritzer Worcestersauce, Salz, reichlich Pfeffer aus der Mühle, etwas Ananassaft, etwas Gurkenwasser.

Die Vorbereitungen:

Nudeln wie gewohnt in Salzwasser garen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Eier hart kochen, pellen und würfeln.

Mais und Ananas abtropfen lassen, dabei etwas Ananassaft auffangen.

Cornichons halbieren und dann in Scheiben schneiden.

Paprika in kleine Würfel schneiden.

Aus saurer Sahne, Salatcreme, Senf, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, etwas Ananassaft und Gurkenwasser ein Dressing rühren.

Die Zubereitung:

Ananas, Mais, Paprika, Käse, Eier, Cornichons und Nudeln in eine große Schüssel geben.

Das Dressing darüber geben und vorsichtig alles gut vermengen.

Abgedeckt im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.

Eventuell nochmals abschmecken und nachwürzen.

Mit Cocktailtomaten (eventuell gelbe!) garnieren und servieren.