Nudelsalat

Schnell und einfach gemacht!

Zutaten:
500g Farfalle Nudeln
1 Dose Mais 285g gut abgetropft
200g TK Erbsen
1 rote Paprika in kleine Würfel geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Ca. 100g Mayonnaise
Ca. 100g Remoulade

So funktioniert es!
Nudeln nach Packungsanleitung kochen oder so wie man es immer macht.
Erbsen, Mais, Paprikawürfel mischen mit Salz und Pfeffer würzen.
Je 50 – 60g von der Mayo und Remoulade untermischen.

So geht es weiter!
Nudeln abgießen und sehr gut abtropfen lassen.
Anschließend zum Gemüse geben und alles gut vermengen.
Mayo und Remoulade nach Belieben dazu geben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mein Tipp:
Etwas Chili und / oder Cheyenne Pfeffer passen sehr gut an diesem sehr gehaltvollen Partysalat.
Den Salat ein paar Stunden ziehen lassen und noch mal etwas Mayo und Remoulade dazu geben.

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481