Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kulinarische Kindheitserinnerungen: der klassische Nudelsalat

Schmeckt wie früher

Unser Rezept des Tages ist eine Erinnerung an die Kindheit, Erinnerungen an Partybuffets, Erinnerungen an sommerliche Picknicks am See.

Das Ur-Rezept dürfte den meisten bekannt sein: gekochte Nudeln werden mit Leberkäse/Schinkenwurst, Essiggurken und Erbsen vermischt und durch ein Majo-Dressing miteinander verbunden. Schlicht, einfach und so gut, dass wir diese Erinnerungen heute gerne teilen. Vielleicht eine köstliche Idee zum Wochenende, wenn es ins Achtelfinale der EM 2024 geht. Gut, wenn man da reichlich Nudelsalat zum Naschen vorbereitet hat.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für den **Nudelsalat aus der Kindheit:**

Zutaten

- 200 g Nudeln (Tipp: Penne, Spirelli oder kurze Motivnudeln)
- 200 g Leberkäse (oder Schinkenwurst/Lyoner)
- 200 g Erbsen (aufgetaut und kurz gekocht oder aus der Dose)
- 100 g Essiggurken
- 150 ml Essiggurkenwasser
- 150 g Mayonnaise (leichte Majo)
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 4 EL Schnittlauch, geschnitten
- 4 EL Petersilie, geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Optional: 2-3 EL Flüssigwürze, Lupinenwürze oder Sojasoße
- Wer möchte: Brötchen zum Servieren, frische Kräuter

Zubereitung

In einer Schüssel die Mayonnaise mit Essiggurkenwasser, Senf, Petersilie, Schnittlauch und Flüssigwürze vermischen.

Nudeln nach Packungsangabe kochen, abseihen, kurz abschrecken und in das Dressing geben.

Leberkäse und Gurken klein schneiden und mit den Erbsen unter die Nudeln mischen.

Vor dem Servieren 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipp: Der Salat kann mit Käsewürfel, Paprikawürfel, getrockneten Tomaten und Basilikum verfeinert werden.