



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



## Nudelsalat nach Badischer Art

### Zutaten:

500g Hörnchen Nudeln  
250g Rheinische Fleischwurst  
4-6 Gewürzgurken  
2 Tomaten (o. 1 roter Paprika)  
6 Eier Handelsklasse L

### Zutaten für das Dressing:

600g Naturjoghurt  
3 Esslöffel Olivenöl  
3 Esslöffel Weißweinessig  
3 Zehen Knoblauch  
3 Prisen Salz  
3 Prisen Pfeffer  
1 Bund Basilikum (teils gehackt)  
1 Bund Petersilie, gehackt



### Vorbereitungen:

Es ist am besten, wenn man die Nudeln und Eier am Vortag kocht und kalt stellt. Die Nudeln nicht zu weich, sondern gut „Bissfest“ kochen, die Eier dagegen gut Hart kochen.

### Das Dressing vorbereiten:

Eine geeignet große Schüssel bereitstellen.  
Den Joghurt in die Schüssel geben, den Knoblauch schälen und mit einer Presse hinzugeben, dann die Petersilie von den Ästen trennen und klein hacken, die Blätter des Basilikums abmachen, einen kleinen Teil zurücklegen (für spätere Garnitur) den übrigen Rest ebenfalls klein hacken/schneiden und beiden der Schüssel hinzugeben.

Nun geht es ans „Anmachen“, Salz und Pfeffer nach eigenem Gefühl hinzugeben dann den Essig und das Öl dazu geben und alles gut verrühren. Danach die Schüssel in den Kühlschrank zum Kühl halten stellen.

### Die Zutaten vorbereiten:

Eine geeignet große Schüssel für die Zubereitung bereitstellen.  
Nun geben wir die am Vortag gekochten Nudeln in die Schüssel. Danach die Eier

schälen und mit dem Eierschneider auf die Nudeln schneiden. Die Rheinische Fleischwurst in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben, danach die Gewürzgurken der Länge nach halbieren und in kleine Streifen schneiden, mit den Tomaten, oder dem Paprika genauso verfahren und dazu geben.

### **Die Hochzeit:**

Ich nenne es die „Hochzeit“, da beide Komponenten zusammen gefügt werden. Das zuvor zubereitete Dressing aus dem Kühlschrank nehmen und in die Schüssel über die Zutaten giesen. Dann das Ganze vorsichtig aber auch gut vermengen.

Manche nehmen hierfür ein Salatbesteck, ich nehme die zuvor gut gewaschenen Hände um alles zu vermengen. Danach den Nudelsalat Vorkosten um gegeben falls nachgewürzt werden muss.

Zum Abschluss die restlichen Basilikum-Blätter auf dem fertigen Salat verteilen!

### **Servier Möglichkeiten:**

Der Nudelsalat eignet bestens zum Grillgut bei der nächsten Gartenparty. Aber auch einfach nur mal so schmeckt das hervorragend.

Natürlich ist die Vielfalt der Möglichkeiten mit welchen Nudeln der Salat zubereitet wird enorm, z. B.: Spirelli, Schmetterlinge, Tortellini, Makkaroni, u.v.m.

### **Mein Tipp:**

*Sollten Tortellinis die Wahl sein, lässt man die Rheinische Fleischwurst am besten weg!*

