



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Nudelsalat, feines Grundrezept (für heiße Sommertage)

Zutaten für 4 Personen

ca. 350g. Tricolor-Nudeln,
1 Becher (200g) Joghurt
100ml. Sahne,
2 EL. Tomatenketchup,
2 EL. Olivenöl,
2 EL. Orangensaft,
1 Knoblauchzehe,
3 hartgekochte Eier,
1 Spritzer Zitronensaft,
1 Teel. Zucker,
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben „al dente“ kochen und abkühlen lassen.

Sahne, Joghurt, Ketchup, Öl, Orangensaft und Knoblauch (Knoblauchpresse oder noch besser fein mit wenig Salz zerreiben) verrühren.

Die hartgekochten Eier gehackt dazu geben.

Nun mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Wenn die Soße nun nach Ihrem Geschmack perfekt ist, unter die Nudeln heben und mind. 1 Stunde ziehen lassen.

Schmeckt so schon super gut – Sie können natürlich jetzt noch Ihren Ideen freien Lauf lassen.

Zum Beispiel noch erweitern mit:
Krabben und Mandarinen aus der Dose (abtropfen lassen),
oder
mit frischem Gemüse –
Paprika, Sellerie und feinen Lauchstreifen,
oder
mit kleingeschnittenen Würstchen
oder
mit gebratener Putenbrust,
oder,
oder.
oder....

Auf jeden Fall lecker!!

