

Großmutter's Nudelsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr TK Erbsen, 200 gr Eiernudel, 1 Esslöffel Öl, 2 hartgekochte Eier, 1 Esslöffel milden Senf, 3 Esslöffel Weißweinessig, 100 gr Sahne, 150 gr Sauerrahm, frischgemahlene weißen Pfeffer, 200 gr Knoblauchfleischwurst, 2 saure Gurken, 1 kleiner säuerlicher Apfel, 2 Fleischtomaten, 3 Esslöffel Schnittlauchröllchen.

Die Zubereitung:

Die Erbsen in reichlich Wasser etwa 15 Min. kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Gleichzeitig die Nudeln in reichlich Salzwasser mit dem Öl nach Packungsanweisung bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Eier schälen, mit dem Senf, dem Essig, der Sahne und dem Sauerrahm in eine Schüssel geben, mit dem Handmixstab feinpürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fleischwurst erst in fingerdicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. Die Gurken kleinwürfeln. Den Apfel waschen, schälen und in Achtel schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Die Tomaten waschen, nach Wunsch enthäuten, und vierteln, dabei den Stielansatz entfernen. Die Tomatenviertel scheideln. Mit allen anderen vorbereiteten Zutaten vermengen, dann vorsichtig das Dressing unterheben nochmals abschmecken, in einer Schüssel anrichten und mit den Schnittlauchröllchen servieren.

Nach Wunsch noch mit Eierspalten garnieren.