

SOMMERLICHER NUDELSALAT

Zubereitung

Trullies kochen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebeln, Wurst, Gurken und Pfirsichhälften klein würfeln und miteinander in einer großen Plastischüssel gut vermischen.

Senf, Öl, Sellarisalz, Dosenmilch und Majo dazugeben und gut vermischen. Eier klein würfeln und unterheben. Zuletzt die Trullies und die Kräuter unterheben und gut vermischen.

Über Nacht in den Kühlschrank und durchziehen lassen. Am nächsten Tag abschmecken und fertig ist der Salat!

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Dazu passt Baguettebrot & ein Glas Rotwein!

Zutaten für 2 Tage & 2 Personen:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 1 | (Gemüse)zwiebel |
| 1 | Fleischwurststring mit Knoblauch |
| 250 g | Trullies |
| 1 Glas | Gewürzgurken |
| 1 Dose | Pfirsichhälften |
| | Sellarisalz |
| 3 EL | Dosenmilch |
| 3 EL | Senf |
| 4 | hartgekochte Eier |
| 1 Pkg. | gemischte Kräuter |
| 3 EL | Olivenöl |
| 1 Glas | Majonnaise |

Guten Appetit!

