



## Nudelsalat „Klassik“

Zutaten für 5-6 Portionen:

je 1 Stk.	Paprikaschoten rot/gelb
100 g	Lauch
100 g	Gewürzgurken
250 g	Spiralnudeln
150 g	Mayonnaise
200 g	Sahnejoghurt
100 g	Schmand
100 ml	Gewürzgurkenwasser
1 kleiner Bund	Petersilie
Salz, Pfeffer, Zucker, Weißweinessig	
1 El	Paprikapulver, edelsüß
1-2 Tl	Paprikapulver, rosenscharf

**Varianten:** Maiskörner, Erbsen, Spargelstücke, Kirschtomaten, Zucchiniwürfel, Perlzwiebeln, Frühlingszwiebeln, Käsewürfel, Schinkenwürfel, Nüsse.....

Nudelsalat lässt sich gut vorbereiten und kann über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Nudeln ziehen dabei noch Feuchtigkeit und der Salat wird dicker. Mit etwas Flüssigkeit (Brühe o. ä.) kann der Salat wieder cremig gerührt werden.

### Zubereitung:

1. Paprikaschoten in Streifen schneiden und wahlweise roh verwenden oder in Salzwasser knackig blanchieren (dann kalt abschrecken und gut abtropfen).
2. Lauch längs halbieren, waschen und in halbe Ringe schneiden. Knackig blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Essiggurken in Scheiben schneiden.
4. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen. Nudeln abgießen, ausnahmsweise kurz kalt abschrecken und lauwarm in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Mayonnaise mit Joghurt, Schmand und Gewürzgurkenwasser glatt rühren. Mit Paprika, Lauch und Gurken vermischen.
6. Petersilie fein schneiden und mit den lauwarmen Nudeln unter die Sauce mischen.
7. Nudelsalat nach Geschmack mit Salz, Zucker, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Essig abschmecken.