



## Grillbeilage

## Nudelsalat

Rezept für 8 bis 10 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

## Für den Salat:

500 gr	Hörnli oder Spiralnudeln
250 gr	Kirschtomaten, halbiert
100 gr	Oliven, schwarze, ohne Stein
150 gr	Emmentaler, feine, kleine Würfel
1 Stück	Peperoni, rot, entkernt, kleine Würfel
1 Stück	Peperoni, gelb, entkernt, gewürfelt
150 gr	Schinken gekocht, gewürfelt
1-2	Gewürzgurken, fein gewürfelt
1 Dose	Erbsen (kleine Dose)
1 Dose	Maiskörner (kleine Dose)
1 Bund	Frühlingszwiebeln, gewürfelt, das Grün in Röllchen geschnitten

## Für die Sauce:

4 Zehen	Knoblauch, gehackt oder gepresst
1/2	Zitrone, gepresst (Saft)
4 EL	Essig
6 EL	Olivenöl, kalt gepresst
1/2 TL	Zucker
1/4 lt	Gemüse- oder Rindsbouillon
1 TL	Curry (Madras), scharfen Curry
1 EL	Sojasauce
3 EL	Ketchup
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
1 Bund	Basilikum, fein gehackt
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt
3-5 Stück	Sardellenfilets, sehr fein gehackt
	Aromat, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

## Teigwaren

Die Teigwaren «al dente» kochen. Das Kochwasser sollte gut gesalzen sein.

## Sauce:

Gemüse- oder Rindsbouillon  
Alle Saucenzutaten (siehe obige Liste)

Eine kräftige Gemüse- oder Rindsbouillon erstellen. Erkalten lassen. Alle vorgenannten Saucenzutaten in einer Schüssel vermischen und danach die Salatzutaten (ohne Tomaten) dazugeben und gut mischen. Abschmecken und allenfalls nachwürzen.

## Salat:

Die «al dente» gekochten Teigwaren dazugeben und den Salat über Nacht (oder mindestens 3-4 Stunden) im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Anrichten, die Tomaten daruntermischen und nochmals etwas Gemüse- oder Rindsbouillon und einen Schuss Olivenöl dazugeben, da die Sauce vollumfänglich von den Teigwaren aufgesogen wurde.

## Varianten:

Der Fantasie sind bei einem Nudelsalat keine Grenzen gesetzt. Ebenfalls dazu passend wären: Getrocknete, eingelegte **Tomaten** (gewürfelt); Harte **Eier**, gehackt oder gevierteilt; Grüne **Bohnen**; **Thon**, mit der Gabel zerzupft; **Gemüse aller Art** (wie Rüebli, Kohlrabi, etc.) vorblanchiert und in Stücke geschnitten und natürlich auch **Champignons** (roh) in Scheiben geschnitten. Ebenso können **Ananas-** oder **Apfelstücke** darunter gemischt werden. Alle Zutaten die «Saft» ziehen, werden aber erst kurz vor dem Anrichten darunter gemischt (z.B. Tomaten, Gurken, etc.).

Auch die Saucenbeilagen können variiert werden, durch Zugeben einer leichten Mayonnaise, Balsamico-Essig, Senf, Peperoncino (Achtung: scharf) in feinste Streifen geschnitten, Paprikapulver, Maggi Würze, etc.