

Die perfekte Grillbeilage

Nudelsalat

für 4 Personen

Zutaten:

250g Nudeln (Penne, Farfalle oder ähnliche)
2 Tomaten mittelgroß
1 Romanaherzsalat
100g gekochter Schinken (etwas dickere Scheiben nehmen, dann in Streifen schneiden)
100g Schinkenspeck (wie bei gek. Schinken)
1 EL Öl
½ Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
100g Mayonnaise (z.B. von HEINZ)
100g Schmand (z.B. von MILRAM)
100g Buttermilch (z.B. von MÜLLER)
2 EL Barbecue-Sauce (BBQ)
1 EL gehackte Blatt Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz & Pfeffer

Nudeln nach Anweisung in Salzwasser bissfest garen

Romanaherz waschen, putzen, in feine Streifen schneiden. Tomaten putzen, vierteln, entkernen & würfeln. Den gestreiften Schinken und Schinkenspeck in 1 EL Öl kross anbraten. Nudeln abgießen, kurz abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Weiße in feine Streifen schneiden und kurz in Öl anschwitzen. Das Grün in feine Ringe schneiden und unter den krossen Schinken & Speck geben. Das Weiße dazugeben. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken oder sehr fein hacken.

Mayonnaise, Schmand, Buttermilch und BBQ-Sauce mit Pfeffer & Salz abschmecken, Knoblauch unterrühren.

Nun alle Zutaten mit den Nudeln vermischen. Etwas durchziehen lassen. Servieren.

Bon Appetit !