

Nudelsalat ohne Mayonnaise



Das brauchst du (reicht für 4-5 Personen):

250 g Nudeln deiner Wahl
2 Möhren
1 Handvoll Tiefkühl-Erbsen
3-4 hart gekochte Eier
250 g Emmentaler oder Gouda
etwas Petersilie für den Salat und für die Dekoration
250 ml Gemüsebrühe
etwas neutrales Speiseöl

So machst du's richtig:

- 1.) Koche die Nudel in reichlich Salzwasser al dente.
- 2.) Schneide in der Zwischenzeit die Möhren in kleine Würfelchen.
- 3.) Gib 5 Minuten vor Ende der Garzeit der Nudeln die Möhren und die Erbsen ebenfalls zu dem Nudelwasser dazu.
- 4.) Gieße die Nudeln und das Gemüse in ein Sieb.
- 5.) Gib die Nudeln und das Gemüse in eine große Schüssel.
- 6.) Gib die Gemüsebrühe hinein.
- 7.) Schneide den Käse in kleine Würfelchen und gib ihn ebenfalls hinein.
- 8.) Schneide die Petersilie klein und gib sie ebenfalls dazu.
- 9.) Gib das Öl dazu und mische alles durch.
- 10.) Gib die hart gekochten Eier sowie etwas Petersilie oben drauf.