

Maggi

Professional

Nudelsalat mit Schinken

Hauptspeise

Kalte Küche

Salate

Zubereitung

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abtropfen und abkühlen lassen. Paprika waschen, entkernen und würfelig schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Gurke schälen und in Würfel schneiden. Schinken würfeln und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Nudeln, das geschnittenen Gemüse und den Schinken in eine große Salatschüssel geben. Sauerrahm mit Schlagobers, Essig und dem Inhalt des Päckchens Sauce Carbonara vermengen. Marinade über die Nudeln gießen und gut vermengen. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit den gehackten Kräutern bestreut servieren.

Tipp: Das Gemüse können Sie nach Ihrem Geschmack variieren und zur Abwechslung den Salat statt mit Schinken mit Thunfisch zubereiten. Sehr hübsch sieht es aus, wenn Sie den Nudelsalat zur Abwechslung mal im Glas servieren.



Zutaten

250 g Spiralnudeln

200 g Cocktailparadeiser

200 g Schinken

1 Salatgurke

250 ml Sauerrahm

1 rote und grüne Paprika

1 Pkg. Maggi Gourmet Sauce Carbonara

3 EL Weißweinessig

3 EL gehackte Kräuter

Salz

Pfeffer aus der Mühle