Nudel Salat (Phillip Steurer)



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
450h	kleine Nudeln	
2-3 EL	Olivenöl	
700g	Mais	
	Salz	
	Pfeffer	
2 Zehen	Knoblauch	
1 Bund	Petersilie	fein gehackt (etwas zum Garnieren aufbewahren)
2-3	Frühlingszwiebeln	inscheiben (etwas zum Garndieren aufbewarhen)
Dressing:		
120ml	Sahne	
120ml	Mayonaise	
80ml	Limettensaft	
	Salz	
	Pfeffer	

Zubereitung

1. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln hinzufügen, umrühren und gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Die Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abspülen, bis sie abgekühlt sind.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen und den abgetropften und abgewaschenen Mais dort erst mit etwas Salz und Pfeffer toppen und dann scharf anbraten, bis er ordentlich gebräunt ist. Danach Vom Herd nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.

3. Die fein gehackte Petersilie sowie die dünn geschnittenen Frühlingszwiebeln bereitstellen. Von beidem etwas zum Garnieren aufbewahren.
4. Für das Dressing alle Zutaten einen Mixer geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur Verwendung beiseite stellen.
5. In einer großen Schüssel die gekochten und abgekühlten Nudeln mit dem abgekühlten Mais, Petersilie und Frühlingszwiebel vermischen. Mit dem Dressing toppen und sofort essen.

Revision #1
Created 19 June 2023 18:45:44 by Andre
Updated 30 August 2025 07:31:52 by Andre