MEIN GENUSS

Klassischer Nudelsalat

It’s a match!

Unser Suppengewürz verleiht nicht nur flüssigen Vorspeisen, sondern auch diesem Nudelsalat aromatische Würze!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend die fertigen Nudeln in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Für später zur Seite stellen.
2. Den Mais sowie die Kidneybohnen abtropfen lassen. Das restliche Gemüse waschen. Die Karotte sowie die Gurke schälen, halbieren, vierteln und fein schneiden. Die Spitzpaprika halbieren, die Kerne aus der Schale lösen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Tomate halbieren und ebenfalls fein hacken.
3. Nun Salatmayonnaise mit Wasser und dem **Suppengewürz** mischen. Das Dressing mit **Salz, Pfeffer** und einer Prise Zucker abschmecken. Durch die Zugabe von Gewürzgurken-Wasser bekommt das Dressing einen fein säuerlichen Geschmack. Nach Belieben hinzufügen.
4. Nun die Nudeln zusammen mit dem gewürfelten Gemüse, dem Mais und den Kidneybohnen in eine große Salatschüssel geben und alles miteinander vermengen. Den Nudelsalat in den Kühlschrank stellen und für ca. **1 Stunde** ziehen lassen. Als Grillbeilage servieren oder als Snack an heißen Sommertagen genießen.

Zutaten

500 g Nudeln (Gobbetti oder Treccine)
1 Karotte
3 Spitzpaprika (grün, gelb, rot)
1 Gurke
2 Fleischtomaten
100 g Mais (Abtropfgewicht)
200 g Kidneybohnen (Abtropfgewicht)
200 g Salatmayonnaise
100 ml Wasser
2 EL Suppengewürz
Salz und Pfeffer
Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.