



Fußball- Nudelsalat

Zutaten für 6-8 Personen:

- 500 g Fußballnudeln
- 500 ml Mayonnaise
- 1 große Dose Möhren mit Erbsen
- 300 g Fleischwurst
- 8 Essiggurken
- Salz & Pfeffer nach Bedarf
- etwas Essig
- 2-3 Blätter glatte Petersilie

Zubereitung:

Koche die Fußballnudeln nach Packungsanweisung al dente, lasse sie über einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen.

Tipp: ab und zu etwas umrühren

Zwischenzeitlich können die Essiggurken in Scheiben und die Fleischwurst in Würfel geschnitten werden. Möhren und Erbsen in einem Sieb abschütten.

Alle Zutaten mit den Fußballnudeln in eine große Schüssel geben, die Mayo untermischen und mit Essig, Salz & Pfeffer nach Belieben würzen.

Dekoriere den Salat mit ein paar Blättern glatter Petersilie. Guten Appetit.

Empfehlung: Serviere zum Fußballnudelsalat ein warmes Pull-Apart-Brot (Zupfbrot mit Pesto).

Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 - 948 83-0
Fax 07231 - 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com