



Nudelsalat mit Wienerle

4 gute Esser
2,50 pro Person
60 Minuten
Bier

Zutaten für den Nudelsalat:

1 Päckchen Spiralnudeln 500g
1 Dose Ananas in Würfel
1 Dose Erbsen und Karotten, 1 Dose Mandarinen
1 Bund Lauchzwiebel
1 Stück Käse (Emmentaler, Allgäuer), ca.200g Ketchup
ca. 200g Salatcreme-Mayonaise
2 cl Brandy, Salz, Pfeffer

Zutaten für die Wienerle:

1 Päckchen Wiener
Würstchen (8 Stück)

Vorbereitungen:

Das Päckchen Nudeln bissfest kochen und auskühlen lassen

Die Zubereitung:

Die Würstchen:

- In einen Topf Wasser erwärmen.
- Die Würstchen darin warm werden lassen (nicht Kochen, sonst platzen die Würstchen!!!)

Der Nudelsalat:

- Salatcreme, Ketchup und Brandy in eine große Schüssel geben.
- Die Ananas Dose und die Mandarinen Dose öffnen und jeweils die Hälfte des Saftes in die Schüssel geben.
- Die Soße verrühren.
- Die Ananas und Mandarinen völlig abgießen. Das Obst in die Schüssel geben.
- Die gekochten und erkalteten Nudeln in die Schüssel geben.
- Die Dose mit den Erbsen und Karotten öffnen, abgießen und in die Schüssel geben.
- Den Käse in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben.
- Den Bund Lauchzwiebeln waschen, trocknen und in feinen Scheibchen schneiden. Dann in die Schüssel geben.
- Nun alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Anrichten:

- Entweder stellen Sie die Schüssel und den Topf mit den Würstchen auf den Tisch und jeder kann sich selbst bedienen, oder
- Sie geben etwas von dem Nudelsalat auf den Teller und legen 1-2 Würstchen pro Person dazu.

Guten Appetit !!!

Tip:

- Sollte Aldi mal frische Blattpetersilie im Sortiment haben, so kaufen Sie einen Bund, waschen diesen und schneiden die Blätter in feine Streifen. Das bringt noch mal richtig "Pepp" in den Salat.
- Statt den Wiener Würstchen können Sie auch einen Ring Fleischwurst in Würfel schneiden und in den Nudelsalat mit vermengen.