

Erdnuss-Nudelsalat

- 3 EL Erdnussbutter
- 3 EL Sojasauce (Salzarm)
- 3 EL lauwarmes Wasser
- 6 EL dunkler Reisessig
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Zehen Knoblauch
- Nudeln
- Erdnüsse
- Lauchzwiebeln

Zutaten mit dem Stabmixer mischen, etwas Salzen. Erdnüsse blanchieren und auskühlen lassen. Kalte Nudeln mit der Sauce mischen, Erdnüsse dazu geben und mit Lauchzwiebelringen verzieren.

Eiersalat

- 4 hartgekochte Eier
- 4 EL Mayonaise
- 2 Essiggurken
- Schnittlauch

Die Eigelb mit der Mayonaise und etwas Essiggurkenwasser verrühren. Das Eiklar und die Gurken hacken und hinzugeben. Mit fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional noch Senf, Paprikapulver, Worcestersauce oder gedünstete Zwiebeln zugeben.

Hausdressing Jägerhof

- 80 ml Milch
- 1 TL Senf
- 1 TL Sahnemeerrettich
- 10 g Salz
- 2g Pfeffer
- 325 ml Rapsöl
- 70 ml Weißweinessig
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Kapern
- 1 Sardelle
- 1 kleine Essiggurke
- gemischte frische Kräuter

Milch, Senf, Meerrettich, Salz, Pfeffer und 1 EL Brühe in einem hohen Gefäß mixen und unter ständigem mixen langsam das Öl einträufeln. Sollte das Ganze zu fest werden, noch etwas Brühe nachgießen. Gurke, Schalotte und Knoblauch in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Kapern und der Sardelle unter die Majonaise mixen. Kräuter Hacken und ebenfalls unter das Dressing mischen und mit der Brühe zur gewünschten Konsistenz verdünnen.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:nudelsalat&rev=1771160717>Last update: **2026/02/15 13:05**