

## Nudelsalat wie bei Oma

Manchmal muss es einfach der Klassiker sein: Nudelsalat ohne viel Schnickschnack, so wie Oma ihn zubereitet – mit Gabelspaghetti, Fleischwurst, hartgekochten Eiern, sauren Gurkchen und cremiger Mayonnaise.



Portionen: 4  
Vorbereitung: 30 min  
Zubereitung: 10 min  
Zeit gesamt: 40 min  
Schwierigkeitsgrad: einfach

### Zutaten für den Nudelsalat:

- 3 Eier
- 250 g Gabelspaghetti
- Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 150 g Rheinische Schinkenwurst (Fleischwurst am Stück)
- 3 saure Gurken
- 1 kleine Zwiebel
- Optional: 1 Knoblauchzehe
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 ½EL Rotweinessig
- 1 ½EL Gurkenwasser

**Außerdem:**

- 1 Rezept (120g) Heimathäppchen-Mayonnaise

**Besondere Utensilien:**

- Stabmixer

**Zubereitung:**

- **Für den Nudelsalat** die Eier in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser in 10 Minuten hartkochen, abgießen und kalt abschrecken.
- Während die Eier kochen die Gabelspaghetti nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser bissfest kochen und abgießen.
- In einer Schüssel mit dem Öl mischen und lauwarm abkühlen lassen.
- Die Schinkenwurst von der Pelle befreien und in feine Würfel schneiden.
- Die sauren Gurken ebenfalls in feine Würfel schneiden.
- Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken.
- Die Eier pellen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
- Alles zu den Nudeln hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Heimathäppchen-Mayonnaise nach Rezept zubereiten und den Nudelsalat damit nach Geschmack anmachen, dabei zuerst die Hälfte hinzufügen und nach Bedarf mehr. **Tipp:** Sollten Reste bleiben, halten sie sich in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zu einer Woche.
- Das Gurkenwasser unterrühren und den Nudelsalat im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen. **Tipp:** Sollte der Salat länger aufbewahrt werden und dadurch trocken werden, aber keine Mayonnaise mehr vorhanden sein – oder man sich die zusätzlichen Kalorien sparen möchte – einen Schuss heißes Wasser unterrühren. So wird er wieder cremig.
- Vor dem Servieren nochmals abschmecken – **Mahlzeit!**