

Makkaronisalat

Zutaten:

200 gr. Makkaroni
Salz
1 Ei
150 gr. Fleischwurst
1 Tasse tiefgefrorene Erbsen
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
3 Gewürzgurken
1 EL Essig
2 EL Öl
Je ½ TL weißer Pfeffer, Zucker, getrockneter Dill
2 Tomaten

Zubereitung:

2 l Wasser zum Kochen bringen und die kleingebrochenen Makkaroni in 16-18 Min. bissfest kochen. Das Ei in 10 Min. hart kochen, danach würfeln. Die Fleischwurst enthäuten und in kleine Würfel schneiden. Die gefrorenen Erbsen mit 2 EL Wasser zum Kochen bringen und ca. 5 Min. bissfest kochen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Gewürzgurken würfeln.

Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben. Eine Salatsauce aus Essig, Öl, Gewürzen zubereiten und über die Salatmischung geben. Alles gut verrühren und durchziehen lassen. Dann noch mal abschmecken und mit Tomatenachteln garniert servieren.

Statt Essig-Öl-Sauce kann man auch eine Sauce aus je ½ Tasse Mayonnaise und Yoghurt, 2 EL Paprikaketchup und 4 EL gehackter Petersilie herstellen.