

Nudelsalat ohne Majonaise bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Gabelspagetti, 300 gr Mett, 200 gr Essiggurken, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 große Paprika, 8 Esslöffel Kräuternessig, 8 Esslöffel Öl, 1 Päckchen Schnittlauch, tiefgefroren, 1 Päckchen Dill, tiefgefroren.

Die Vorbereitungen:

Gabelspagetti kochen Mett scharf anbraten -erkalten lassen- Gurken, Zwiebel + Paprika klein schneiden

Die Zubereitung:

Gabelspagetti, Mett, Gurken, Zwiebel, Paprika, Schnittlauch und Dill in eine große Schüssel geben. Kräuternessig und Öl unterrühren -mit Pfeffer und Salz abschmecken