

Nudelsalat mit Wurst

Zutaten:

- 250 Gramm kleine Nudeln
- 1 frische Gurke
- 1 kleine Packung Minitomaten
- 150 Gramm junger Gouda
- 1 Apfel
- 2 Karotten
- 1 kleine Dose Mais
- 2 Esslöffel Salz
- Olivenöl
- Kräutersalz
- optimal: Fleischwurst, es geht aber auch Lyoner am Stück



Außerdem benötigt wird:

- scharfes Messer
- Schneidebrett
- große Schüssel
- Kochtopf
- Topflappen
- Nudelsieb
- Wecker oder eine Küchenuhr
- Sparschäler
- Esslöffel

So geht's:

Zuerst füllst du deinen Kochtopf mit Leitungswasser aus dem Wasserhahn bis zur Hälfte auf. Dann stellst du ihn auf eine passende Herdplatte, machst den Kochdeckel drauf und jetzt noch den Herd auf hoher Stufe an. Nun musst du warten bis das Wasser kocht, es sprudelt dann. Anschließend machst du den Herd auf mittlere Hitze und tust 2 Esslöffel Salz hinein. Gleich danach leerst du die 250 Gramm kleine Nudeln in den Topf und lässt es nach Packungsanweisung kochen, bis die Nudeln weich sind. Am besten stellst du dir einen Wecker oder schaust auf eine Küchenuhr. Jetzt stellst du ein Nudelsieb ins Spülbecken. Wenn die Zeit abgelaufen ist, machst du den Herd aus und nimmst den Kochtopf mit beiden Topflappen an den Griffen vom Herd. Dann gießt du alles zusammen in ein Nudelsieb und lässt sie abkühlen.

Jetzt holst du einen Sparschäler, schälst die Karotten und wirfst die Schale in den Biomüll.

Anschließend legst du die Karotten auf die Seite, wäscht deinen Apfel mit warmem Wasser ab und entfernst das Kerngehäuse. Dieses Kerngehäuse kannst du auch in den Biomüll entsorgen. Nun wasche deine Gurke ab.

Jetzt holst du das Schneidebrett und das scharfe Messer und legst es vor dich hin. Dann schneidest du den Apfel, die Gurke und die Karotten in kleine Würfel. Nun musst du noch deine Minitomaten waschen und in der Hälfte durchschneiden. Nun packst du deinen Gouda aus der Verpackung aus und legst ihn ebenfalls auf das Schneidebrett und schneidest ihn in kleine Würfel. Das Gleiche machst du auch mit der Fleischwurst oder der Lyoner, nämlich in kleine Würfel schneiden. Wenn alles geschnitten ist, dann leere alles in die große Schüssel. Da hinzu leerst du auch noch die abgekühlten Nudeln und die Dose Mais. Anschließend vermischt du alles mit einem Esslöffel.

Als Letztes noch einen Schluck Olivenöl über den Nudelsalat und mit Kräutersalz abschmecken. Nun nur noch kurz in den Kühlschrank und durchziehen lassen. Dann kannst du ihn schon verspreisen.