

Salat von Gabelspaghetti

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Gabelspaghetti oder Hörnchen
- 1 EL Butterschmalz
- 1 St Zwiebeln (120 g - klein gehackt)
- 3 St Knoblauchzehen (klein gehackt)
- 200 g Schinkenwürfel
- 1 St Frühlingszwiebel, klein gehackt
- 1 St Staudensellerie, klein gehackt
- 2 St Gewürzgurken, klein gewürfelt
- 500 g Erbsen und Möhrchen, sehr fein
- 250 g Champignons, geschnitten
- 200 g Tomatenpaprika, geschnitten
- 1 TL Rinds Bouillon Instant
- 1 TL Oregano, gehackt
- 400 ml Miracel Whip (Kraft)

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser mit etwas Olivenöl „al dente“ kochen, abschütten und in einer großen Schüssel gut abkühlen.

Die Zwiebeln, den Staudensellerie, die Schinkenwürfel und den Knoblauch im heißen Butterschmalz glasig braten, mit einem TL Rinds Bouillon bestäuben, kräftig pfeffern und alles über die Nudeln geben.

Erbsen, Möhren, Tomatenpaprika und Champignons aus der Dose abschütten, mit viel kaltem Wasser gut abspülen, abtropfen und zusammen mit den klein gehackten Gewürzgurken ebenfalls zu den Nudeln geben.

Alles locker durchmischen. Dabei nochmals kräftig pfeffern und mit dem Oregano bestäuben.



Schließlich das Miracel Whip vorsichtig aber gründlich unterheben. Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

Tipp:

Je nach Verwendung des Salats kann man noch beimischen:

vier klein gewürfelte und in Butterschmalz kräftig angebratene Rindswurstchen, oder die gleiche Menge gewürfelte, heiße Fleischwurst, oder die gleiche Menge würzig angebratenes Putengeschnetzeltes, usw.

Der Salat ist schnell zubereitet und passt zu vielem. Ein kühles Bier schmeckt in jedem Fall gut dazu.