

Nudelsalat mit Schinken, Käse und Knoblauchsoße

Vorwort:

Das Rezept ist eher „leicht“ gehalten, da fettreduzierte Zutaten verwendet wurden. Natürlich kann man alles auch mit normalen Produkten austauschen, je nach Geschmack.

Zutaten (für ca. 6–8 Portionen):

- 500 g Bandnudeln
- 2 mittelgroße Gurken
- 500 g Cherrytomaten
- 200 g gekochter Schinken
- 250 g fettarmer Streukäse
- 1 Flasche Knoblauchsoße (ca. 250 g)
- 200 g Mayonnaise (z. B. Miracle Whip Balance oder So Leicht)
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika
- Optional: 1 frische Knoblauchzehe

Zubereitung:

1. Einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanleitung garen.
2. Währenddessen Gurken und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.
3. Die Nudeln abgießen und zurück in den heißen Topf geben. Den Streukäse direkt darüberstreuen und sofort unterrühren, bis er zu schmelzen beginnt. Topf abdecken und 2–3 Minuten stehen lassen, damit der Käse schön Fäden zieht.
4. Nun das vorbereitete Gemüse, den Schinken, die Knoblauchsoße und die Mayonnaise zu den Nudeln geben. Mit Paprika, Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen. Alles gründlich verrühren, bis sich die Zutaten gleichmäßig verbinden.
5. Optional: Eine frische Knoblauchzehe pressen und hinzufügen.
6. Den Nudelsalat warm oder kalt servieren und genießen.

Kalorienangabe:

- Gesamt: ca. **3800 kcal**
- Pro Portion (bei 8 Portionen): ca. **475 kcal**

Schlusswort:

Ich genieße meinen Nudelsalat immer gerne warm :D