

Nudelsalat

Zutaten für eine große Schüssel:

- 500 g Fusilli
- 3 Paprikaschoten (1 rote, 1 grüne, 1 gelbe)
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 500 g Erbsen aus der Dose
- 6 Eier
- Sonnenblumenöl
- Weißweinessig
- Dijonsenf
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Zucker
- Thymian
- glatte Petersilie

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Eier trennen und die Eigelbe mit etwas Salz und Senf verquirlen. Unter ständigem Mixen mit dem Zauberstab oder dem Mixer langsam etwa 250 ml bis 300 ml Öl eintröpfeln lassen. Danach etwa 125 ml Essig untermischen und so eine relativ dünne Mayonaise herstellen. Mit etwas Zucker abschmecken.

Die Paprika entkernen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und achteln. Die Zwiebel fein würfeln. Das Gemüse in eine große Schüssel geben, salzen und kräftig pfeffern. Die gut abgetropften Erbsen und die gekochten Nudeln unterheben und etwas auskühlen lassen. Nach Geschmack Thymian und klein geschnittene Petersilie dazugeben.

Wenn die Nudeln lauwarm sind, die Mayonaise unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren gut durchziehen lassen.