

Deftiger Nudelsalat

300 g Muschelnudeln
Salz
Öl
200 g Salami
150 g Gouda
100 g eingelegte Tomatenpaprika
3 Schalotten
3 Gewürzgurken
3 EL Weinessig
6 EL Öl
Salz
Pfeffer
1 EL gehackte Kapern

Die Muschelnudeln in Salzwasser mit Öl kochen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Die Salami, den Käse und den Tomatenpaprika in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten und die Gewürzgurken fein hacken. Alle Zutaten mit den kalten Nudeln in einer Schüssel vermischen.

Für die Marinade den Weinessig, das Öl, Salz, Pfeffer und die Kapern vermischen. Die Marinade über den Salat gießen und gut vermengen. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde, besser über Nacht, durchziehen lassen.