

Nudelsalat nach Kai Magnus Sting

Zu Gast: Kai Magnus Sting

Dieser Nudelsalat ist Garant für guten Geschmack und so legendär, dass irgendwann vielleicht sogar ein Straßenzug nach ihm benannt wird. Bei Familie Sting wird er seit Generation so gemacht, wie in diesem Rezept. Genaue Mengenangaben? „Müsst ihr gucken“, sagt Kai Magnus Sting.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 40 Min.

Zutaten

Hörnchennudeln

1 Dose Erbsen (bitte keine frischen Erbsen)

Fleischwurst vom Metzger

Hartgekochte Eier

Gewürzgurken (plus Gurkenwasser)

Fleischsalat (optional)

Mayonnaise (von Appel)

Zubereitung

1. Hörnchennudeln al dente kochen
 2. Dose Erbsen dazu (bitte keine frischen Erbsen!!!)
 3. Fleischwurst vom Metzger in Würfel schneiden
 4. Eier mit dem Eierschneider erst längs und dann quer in Würfel schneiden
 5. Gewürzgurken schön klein schneiden
 6. Zutaten mischen
 7. Gurkenwasser dazu
 8. Optional etwas Fleischsalat
 9. Mayonnaise dazu (die Mayo von Appel) und alles verrühren
-