Hörnchensalat aus der guten alten DDR (018)

Zubereitungszeit: 15 Minuten **Rezept für:** 1 Schüssel **Bewertung:** ★★★★★

Zutaten:

Salatsauce:
3 Tüten Mayonnaise à 100 g
3/4 EL mittelscharfer Senf
2 EL Gurkenbrühe
6 EL 10 %ige Kondensmilch
1 gehäuften TL Paprika edelsüß, ungarisch
1 TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

500 g Hörnchennudeln oder Zöpfli (gegart, abgeschreckt)
8 hartgekochte Eier (gewürfelt)
1 Gläschen Kapern (abgetropft)
200 g Gekochte mit Knoblauch (gewürfelt)
1 Zwiebel (fein gewürfelt)
2 Gewürzgurken (fein gewürfelt)

Equipment:
Salatschüssel, Kartoffelschälmesser, Esslöffel

Zubereitung:

Wie bei Muttern. Kapern bringen eine tolle Würze in den Salat, der so simpel ist. Der Einsatz von Kondensmilch ist bei Mayo-Salaten für mich immer eine Erinnerung an die Salate aus der DDR-Zeit. BBQ-tauglich, Partyrenner, für mich auch gerne ein Lunchgericht oder Betthupferl :)

Salatsauce anrühren,
die restlichen Zutaten unterheben,
bei Zimmertemperatur mindestens 2 Std. durchziehen lassen.

Bei Mayonnaise-Gerichten ist es immer ganz wichtig, dass sie durchgehend gekühlt werden, da sich ansonsten ganz schnell Salmonellen bilden können. Die Folgen sind Euch sicherlich bekannt … Wenn Ihr z. B. beim BBQ Mayo-Salat an der frischen sommerwarmen Luft servieren wollt, bringt immer nur die Menge an den Tisch, die sofort verzehrt wird, den Rest lasst Ihr im Kühlschrank. Das ist zwar Lauferei, aber eine angenehmere als die mit den Salmonellen?

Beilage zu: Grillfleisch, Kotelett, Bratwurst ...

Vegetarier lassen die Wurst einfach weg.

Erfahrungsgemäß mögen viele Männer keine Kapern. Meiner bekommt so immer seine Extraportion. Am besten vorher mal befragen …

Quelle: https://gourmetlette.de/hoernchensalat

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!