

Nudelsalat mit Makrelenfilet

Zutaten für: 10 Portionen

400	Gramm	Nudeln; z.B. Penne, Farfalle
		Salz
215	Gramm	Eingelegte Senfgurken
		Abtropfgewicht
2		Zwiebeln
200	Gramm	Salatmayonnaise
2	Bund	Dill
		Pfeffer
1		Salatgurke
400	Gramm	Geraeuchertes Makrelenfilet
		Gepfeffert

Anleitung:

Nudeln in kraeftig gesalzenem Wasser knapp bissfest kochen, abgiessen, kalt abspuelen und abtropfen lassen. Senfgurken in Scheiben schneiden (Gurkenwasser aufheben!). Zwiebeln abziehen und fein wuerfeln.

Mayonnaise, Gurkenwasser, Zwiebelwuerfel und gehackten Dill verruehren. Mit Salz und Pfeffer kraeftig abschmecken. Mit den Nudeln und Senfgurken vermengen und eine Stunde durchziehen lassen.

Salatgurke abspuelen oder duenn schaelen und grob wuerfeln. Salatgurke zum Salat geben und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geraeuchertes Makrelenfilet in Stuecke teilen. Zum Servieren Makrelenfilet auf dem Salat verteilen.

Nudeln saugen viel Fluessigkeit auf. Wenn der Salat laenger steht, eventuell noch etwas Milch oder Bruehe zugeben.