

Nudelsalat mit Thunfisch - Mayonnaise

Kategorien: Salate, Nudeln, Küche

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Hörnchennudeln
1	Pack.	Perlerbsen ;a 300 g
250	Gramm	Rote Zwiebeln
500	Gramm	Tomaten
2		Eigelb
3	Essl.	Senf
3	Essl.	Zitronensaft
1/4	Ltr.	Oel
1	Dose	Thunfisch ;naturell a 185g
1/8	Ltr.	Schlagsahne
1/8	Ltr.	Milch
30	Gramm	Kapern
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 10-12 Minuten garen, in den Letzten 2 Minuten die Erbsen zufuegen. Beides in einem Durchschlag Abtropfen lassen. Zwiebeln pellen und fein wuerfeln. Einige Zwiebelwuerfel und Erbsen zur Seite legen. Zwiebeln, Tomaten, Erbsen Und Nudeln in einer Schuessel vermischen. Eigelb mit Pfeffer, Senf, Salz und Zitronensaft verruehren, Oel unter Ruehren zuerst Tropfenweise, dann in duennem Strahl unterschlagen. Thunfisch Abtropfen lassen, zur Mayonnaise geben. Alles mit dem Schneidstab von Handruehrer puerieren. Sahne und Milch unter die Sauce ruehren, Ebenso die Kapern. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sauce unter den Salat mischen. Mit Zwiebelwuerfeln und Erbsen garnieren.