

Rezept für Helferlings Nudelsalat (vegetarisch):

1 Packung (250 g)	Gabelspaghetti
1 gehäuften Esslöffel	Jodsalz
1 Dose (ca. 300 g Abtropfgewicht)	Mexico-Mix (Mais, Erbsen, rote Paprika)
1 Glas (500 ml)	Miracel Whip Classic Salatcreme
1 Glas (500 ml)	Delikatess Mayonnaise 80%
1 Dose mittelgroß	Ananasstücke

Die Gabelspaghetti nach Packungsanweisung in 2 Liter Wasser mit einem gehäuften Esslöffel Jodsalz kochen. Die Nudeln sollen schön weich, nicht bissfest sein. Anschließend kurz abschrecken und abkühlen lassen.

Währenddessen 150 g Ananasstücke jeweils 2x der Länge nach durchschneiden, so dass ca. 2 mm dünne Scheibchen entstehen, die eine rechteckige Form haben.

Den Mexico-Mix in einem Sieb gut abtropfen lassen und zusammen mit den erkalteten Gabelspaghetti in eine große Schüssel geben und vermengen.

Das ganze Glas Miracel Whip und etwa 2/3 (ca. 320 ml) der Delikatess Mayonnaise darüber geben. Das Miracel Whip-Glas mit ca. 50 ml der Füllflüssigkeit der Ananasdose befüllen, mit dem Deckel wieder gut verschließen und schütteln, um die restliche Creme in dem Glas zu lösen. Anschließend den gelösten Inhalt der Salatcreme ebenfalls mit in die Schüssel geben.

Nun die dünn geschnitten Ananasscheiben ebenfalls in den Salat geben.

Alles gut vermengen, ggf. noch etwas Ananasflüssigkeit dazugeben, falls der Salat zu trocken wirkt oder ein eher süßlicher Geschmack bevorzugt wird.

Der Salat sollte zeitnah nach der Herstellung verzehrt werden. Nach einigen Stunden „Ziehzeit“ sollte er nochmals mit etwas Ananassaft sowie Delikatess Mayonnaise nachgewürzt werden, da er sonst etwas an Geschmack und Cremigkeit verliert.

