

# NUDELSALAT ACAPULCO

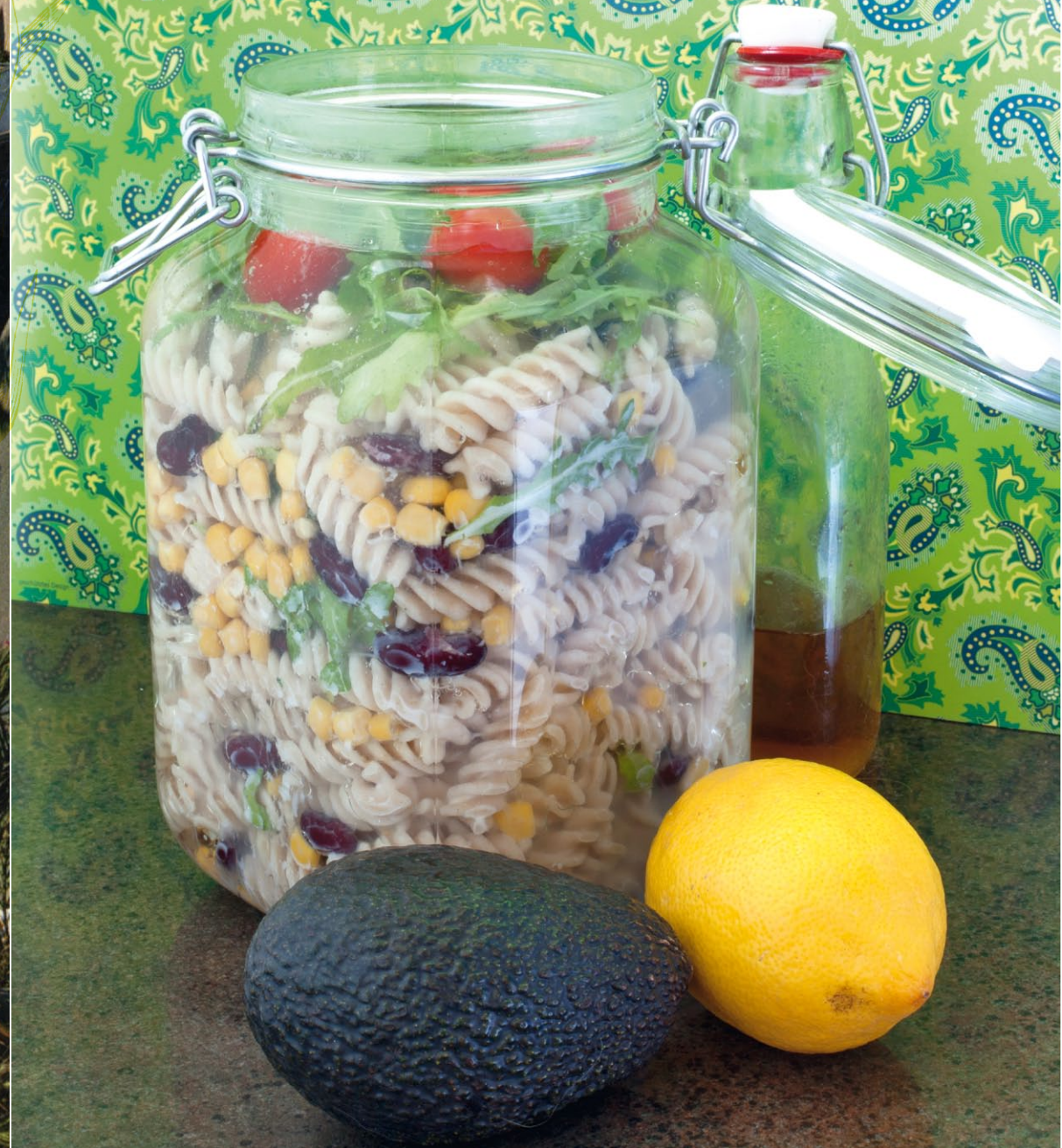
## ZUTATEN

- 250 ml **Buttermilch**
- 4 El **Senf**
- 4 El **Apfelessig**
- 8 El **Öl**
- Salz, Pfeffer**
- 2 reife **Avocados**
- 250 g **Spiralnudeln**
- 1 rote **Zwiebel**
- 1 gelbe **Paprikaschote**
- 1 **Chilischote**
- 1 Bd. **Rucola**
- 1 Dose **Zuckermais**
- 8 **Cocktailtomaten**
- 1 El eingelegter roter **Pfeffer**

**TIPP**  
Kidneybohnen  
machen sich hier  
auch ganz gut!

## ZUBEREITUNG

Aus Buttermilch, Senf, Essig, Öl und den Gewürzen eine Marinade zubereiten. Avocados schälen, mit der Gabel zerdrücken und mit der Marinade vermengen. Über die bissfest gekochten und überkühlten Nudeln gießen. Gehackte Zwiebel, zerleinerte Paprika, Chilischote, gehackten Rucola und den Mais unterrühren. Gut durchziehen lassen. Noch einmal abschmecken und mit rotem Pfeffer dekorieren.





# JÄGERWECKEN

## ZUTATEN

- 150 g **Butter**
- 100 g **Gervais** oder **Frischkäse**
- 2 El **Sardellenpaste**
- 50 g klein geschnittene **Essiggurken**
- 4 El gehackte **Kresse**
- 100 g klein gewürfelter **Schinken**
- 70 g klein gewürfelter **Emmentaler**  
**Salz, Pfeffer**
- 1 El scharfer **Senf**
- 1 **Sandwichwecken**

## ZUBEREITUNG

Die Butter und den Frischkäse schaumig verrühren. Die Sardellenpaste, Essiggurken, Kresse, Schinken und Käse daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Den Sandwichwecken an den Enden abschneiden und am besten mit einem Kochlöffel aushöhlen. Die Masse fest einfüllen und den gefüllten Wecken in Folie wickeln, einige Stunden kalt stellen und in fingerdicke Scheiben geschnitten servieren.





# RISIPISI

## ZUTATEN

250 g **Reis**  
50 g **Butter**  
1 Prise **Salz**  
500 ml **Wasser**  
½ **Zwiebel**  
250 g **Erbsen**  
1 Stück **Würfelzucker**

## ZUBEREITUNG

1. Reis mit der Butter und dem Salz in genau einem halben Liter Wasser zustellen, so lange kochen lassen, bis der Reis den Großteil des Wassers aufgesogen hat.
2. Eine halbe geschälte Zwiebel auf den Reis legen und diesen bei geringer Hitze auf dem Herd oder im Rohr fertig dünsten.
3. Die Erbsen in Salzwasser mit dem Würfelzucker weich kochen, abseihen und unter den fertigen Reis mischen.

## Schinkensteak

Öl in einer Pfanne erhitzen und **4 Scheiben Geselchtes à 150 g** von beiden Seiten scharf anbraten. Mit **Salz, Pfeffer** und **Paprika** würzen. Dazu passt Risipisi.

