

Spaghetti-Salat

Spaghetti-Salat – Der König unter den Salaten

Zutaten

Salat:

1 Pfund Spaghetti, 1 große Dose Möhren und Erbsen, 1 Apfel, 1 Dose ganze Champignons, 1 Glas Essiggurken, Goudakäse am Stück, evtl. Paprika.

Salatsoße:

2 ganze Eier, 1/3 Liter Öl, 3 Esslöffel Senf, Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, eine Prise Zucker, Curry (Menge nach Geschmack zu bestimmen).

Zubereitung

Salat:

Die Spaghetti in der Hälfte durchbrechen und abkochen.

Möhren und Erbsen darunter mischen.

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Champignons und Essiggurken in Scheiben oder Würfel schneiden.

Von dem Goudakäse kann man nehmen so viel man will und schneidet diese Menge dann in kleine Würfel.

Dann mischt man alles unter die Spaghetti.

Salatsoße:

Eigelb, Eiweiß, Gewürze und etwas Öl mit dem Mixer glatt rühren, währenddessen das restliche Öl begeben, bis die Masse schaumig wird. Anschließend nachwürzen.

Nun muss man nur noch die Salatsoße über den Salat leeren und alles gut vermischen!

Und fertig!

