

# Nudel-Schichtsalat

Nudelsalat mal anders! Köstliche Zutaten vereint zu einem herrlich fruchtig-aromatischen Schichtsalat! Die Wahl der glutenfreien Nudelsorte ist entscheidend, damit der Nudel-Schichtsalat am nächsten Tag lecker schmeckt und die glutenfreien Nudeln nicht hart oder instabil werden. Auf Wunsch kann der Schichtsalat auch ohne glutenfreie Nudeln zubereitet werden.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und eifrei  
siehe Tipp am Rezeptende



Für zwei Schüsseln mit je ca. 1,9 Liter

- 1 Packung (250g) glutenfreie Nudeln (ich verwende Cellentani von Molino di Ferro)
- 1 Glas (190g Abtropfgewicht) Sellerie, gestiftet, abgetropft
- 1 Dose (285g Abtropfgewicht) Mais, abgetropft
- 2 Stangen Lauch, das Helle in feine Ringe geschnitten
- 1 Dose (340g Abtropfgewicht) Ananas, gewürfelt, abgetropft
- 2 große Äpfel, geraspelt
- 3 Eier, hartgekocht und in Scheiben geschnitten
- 250g Schinken, gekocht, in kleine Würfel geschnitten
- 500ml Salatmayonnaise (ggf. laktosefrei)\*
- 200g Sahne (ggf. laktosefrei)
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 200g Emmentaler (ggf. laktosefrei), gerieben

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen, jedoch etwas

weicher als bissfest, damit die ausgekühlten Nudeln im Schichtsalat nicht zu fest sind. Mit kaltem Wasser überbrausen und abtropfen lassen.

2. Alle Zutaten bereitstellen.

3. Sellerie in die Schüsseln verteilen. Darauf den Mais geben. Dann die halbe Menge Lauch. Ananas darauf verteilen, dann die geraspelten Äpfel, Eier, Schinken, restlichen Lauch und Nudeln.

4. Aus Salatmayonnaise, Sahne, Salz und Pfeffer eine geschmeidige Masse herstellen und jeweils die halbe Menge pro Schüssel auf den Zutaten verteilen. Mit geriebenen Käse abschließen.

5. Die befüllten Schüsseln mit Frischhaltefolie abdecken und den Nudel-Schichtsalat über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Aber auch nach einigen Stunden Durchziehzeit schmeckt der Nudel-Schichtsalat bereits köstlich. Den Schichtsalat etwa 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, so entfaltet er sein volles Aroma.

\*Zur Salatmayonnaise. Bitte die Zutatenliste beachten, damit das Produkt auch wirklich glutenfrei ist! Ich verwende gerne Bio-Salat-Mayonnaise von der Firma Eden. Diese ist z.B. im Reformhaus oder Bioladen erhältlich.

**Eifrei – Tipp:** Die Eier weglassen. Wer möchte, kann die Eier durch eine kleingewürfelte rote Paprika ersetzen. Bio-Salat-Mayonnaise von Eden verwenden, die ist vegan.

**Milchfrei – Tipp:** Beim Schinken auf Milchbestandteile achten. Bio-Salat-Mayonnaise von Eden verwenden. Sahne durch Mandel-Cuisine ersetzen. Emmentaler durch eine vegane Reibekäse-Alternative tauschen.



