

Schinken-Lauch-Nudel-Salat

500g Nudeln (am besten Gabelspaghetti)

1 Packung Schwarzwälder Schinken

2 Stangen Lauch/Porree

Maggi

Öl

- Nudeln al dente kochen und abkühlen lassen
- Porree und Schinken in Ringe bzw. Streifen schneiden
- Nudeln mit Porree und Schinken mischen
- etwas Maggi (50 – 100ml) mit Öl mischen und als Dressing über den Salat geben

Ein sehr pikanter und außergewöhnlicher Salat – lecker!

Tipp: Der Salat schmeckt am besten, wenn das Dressing schon etwas in die Nudeln gezogen ist. Also möglichst 1 – 2 Stunden vorher zubereiten!