

Stefans Nudelsalat

500 g	Hörnchennudeln, z.B. Barilla Gobetti
1	Zwiebel
3	hartgekochte Eier
1 Hand voll	TK-Erbesen
200 g	Geflügelfleischwurst
100-200 g	Mayonnaise
	Salz
	Pfeffer
etwas	Milch
viel	Paprika (Gewürz)

Nudeln nach Anleitung kochen und im Kaltwasserbad abkühlen. Die Zwiebel fein würfeln, Eier mit dem Schneider zweimal schneiden, Geflügelfleischwurst würfeln und alles zu den Nudeln geben. Salz, Pfeffer und ordentlich Paprikapulver hinzugeben. Nun alles gut durchrühren. Erst danach die Mayonnaise und einen kleinen Schuss Milch dazugeben und gut durchrühren. Ein paar Stunden ziehen lassen und fein abschmecken. Wenn der Salat zu trocken ist, mit etwas Milch arbeiten, nach Belieben noch Mayo hinzufügen.