



Lothar Meyer-Mertel

Geschäftsführer von HildesheimMarketing

Nudelsalat à la Meyer

- 500 g Hörnchennudeln
- 6 hartgekochte Eier
- 1 große Dose Ananas (500 g) in Stücken
- 1 Glas Champignons (250 g) in Stücken
- 1 halbe Fleischwurst (ca. 200 g)
- 1 Dose Erbsen (250 g)
- 250 g Dickmilch
- 1 Glas Gewürzgurken (250 g)
- 1 kleines Glas Mayonaise / Miracel Whip



1 Dosenöffner / Mengen ausreichend für 4-6 Personen.

Dosen öffnen. Eier und Nudeln kochen. Gurken, Ananas, Pilze, Fleischwurst in kleine Stücke schneiden.

Alles (bis auf die Eier) vermischen.

Dickmilch und Mayonaise unterrühren.

Die hartgekochten Eier in kleine Würfel schneiden und unterrühren.

Salzen. Mit Ananassaft abschmecken.

Kalt werden lassen und möglichst über Nacht ziehen lassen.