Nudelsalat



Nach einem Rezept von Swissmilk

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Salatsauce:** |  |  |  |
| 31 | EL | Obstessig | Alle Zutaten verrühren. |
|  |  | Salz |  |
|  |  | Pfeffer |  |
|  |  | Curry |  |
| 31 | EL | Rapsöl |  |
| 31 | EL | Joghurt Nature |  |
| 6 | Bund | Schnittlauch |  |
| **Pasta Salat:** |  |  |  |
| 4.4 | kg | gekochte Teigwaren |  |
| 6 | Dosen (285g) | Maiskörner | abtropfen |
| 6 |  | Salatgurken | Längs halbieren, in Scheiben schneiden |
| 1.25 | kg | Cherrytomaten | Halbieren oder vierteln |
| 780 | g | Halbhartkäse | Würfeln |
|  |  |  | Alle Zutaten in die Sauce geben, mischen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Laktosefrei: laktosefreies Joghurt für die Sauce, Hartkäse verwenden * Vegan: Sojajoghurt verwenden, veganen Käse verwenden * Zöliakie: glutenfreie Pasta verwenden | |