Nudelsalat (nach Ingrid)

Kategorien: Nudelgerichte, Salate, Vegetarisch
Land / Stil: Österreich / vitaminreich
Bewertung: ★★★★★



Zutaten

250 g Spiraln oda Muschl – Daagwoan
Olivnöö, oba a guads
1 Trikoloa Babrika – Set
1 scheene Guakn (ned mei Schwesta)
3 Baradeisa
1 Avokado (de Avokado muaß beim zaumdruckn nochge'm, sunst is no ned reif und daun is hoat ois wia!)
Dazua ge´m kaunnst aussadem no entweda an greichatn Schinkn oda Lox, Nuss, oda an frisch griebanan Kaas

Zubereitung

Zeascht amoi kochst de Daagwoan.
Waunns waach, oba ned baumpig san, seichst das oo und tuast jetzand scho an Haufn Olivnöö driwa und looßt as ausküühn.
Jetzand kummt de blede Hockn:
Du muaßt des gaunze Gmias wirflich schneidn.
Faung au mid de Trikoloa Babrika, schee wiafen.
Daun nimmst de Guakn und haust da damid aum Schä´l.
Wauns weh tuat, dann is a hibsch a Reife.
De schneidst oiso auf und wiafest oba nua des feste Fleisch vo dera Guakn, des innare, schlatzige, haust daune. (Tuas ochtln)
Söobigs mochst a mid de Baradeisa.
Tua nua des feste Fleisch mid da Schoin vawendn, es wassriche mid de Kean hau am Komposd.
Bled wiads jetzand de Avokado z´schneidn:
Hoibias amoi, und daun hau mim Messa aum Kean drauf und zaah eam aussa.
Daun wieafe ois (gittafermich schneidn scho in da Avokado drin.)
Gibs gaunze Gmias zu de Nu´ln dazua, soiz as, pfeffas, hau entweder an Kaas, Nuss, Lox oda an greichant Schinkn eine und waunns z´truckn is, unbedingt no a Olivenöö dauza.