

# Nudelsalat mit pikanter Thunfischsoße

Dieser Nudelsalat ist ein raffinierter Klassiker und ein beliebtes Partyrezept. Das Besondere sind die rosa Beeren, die ein würziges Aroma zaubern.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Nudeln, z. B. Kelche  
2 EL Balsamico-Essig  
Salz  
Zucker  
2 EL Olivenöl  
etwa 100 g Äpfel  
etwa 20 g frischer Ingwer  
3 Frühlingszwiebeln  
frisch gemahlener Pfeffer  
75 g Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgew.)

### Thunfisch-Soße:

150 g Dr. Oetker Crème légère  
75 g Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgew.)  
Salz

### Außerdem:

Rosa Beeren

Wie bereite ich Nudelsalat mit einer leckeren Thunfischsoße zu?:

## 1 Vorbereiten:

Nudeln nach Packungsanleitung kochen, auf ein Sieb geben, kurz kalt abspülen und abtropfen lassen. Essig mit Salz, Zucker und Öl in einer Schüssel verrühren, mit den Nudeln vermengen.

## 2 Nudelsalat zubereiten:

Apfel putzen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden, mit den Apfelscheiben zu den Nudeln geben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln zu den Nudeln geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelsalat etwa 30 Min. durchziehen lassen.



- ③ **Thunfisch-Soße zubereiten und anrichten:**  
Crème légère und Thunfisch pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelsalat mit der Thunfischsoße auf einer Platte anrichten und mit restlichen Frühlingszwiebeln, Thunfisch und den Beeren bestreut servieren.

