



### Martinas Nudelsalat

Geschichte	Das Rezept stammt von Anfang 2000 von Tamara Korditzki
Zutaten	Gewürzgurken, Möhren & Erbsen, Ananasstücke, Fleischwurst, 500 g Gabelspagetti, Majo, Jokurt, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer & Öl
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gewürzgurken, Möhren &amp; Erbsen, Ananasstücke &amp; Fleischwurst klein schneiden.</li><li>2. In eine Schüssel etwas Ananassaft und Gurkensaft geben.</li><li>3. Wenn die Nudeln fertig sind, die gemischte Flüssigkeit hinzugeben und mit 3 EL Essig, 1,5 EL Zucker, Salz, Pfeffer &amp; Öl abschmecken.</li><li>4. Zum Schluss Majo mit Jokurt dazu geben</li><li>5. Guten Appetit !</li></ol>