



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">1. Gewürzgurken, Möhren & Erbsen, Ananasstücke & Fleischwurst klein schneiden.2. In eine Schüssel etwas Ananassaft und Gurkensaft geben.3. Wenn die Nudeln fertig sind, die gemischte Flüssigkeit hinzugeben und mit 3 EL Essig, 1,5 EL Zucker, Salz, Pfeffer & Öl abschmecken.4. Zum Schluss Majo mit Jokurt dazu geben5. Guten Appetit !