



Grillen mit Nudelsalat

	20 Personen	25 Personen	50 Personen
0,5 Stk. Bratwurst	10	12,5	25
0,15 Stk. Fladenbrot	3	3,75	7,5
0,5 Grillfleisch	10	12,5	25
2 EL Tomatenketchup	40	50	100
60 g Spirelli Nudeln	1200	1500	3000
40 g Miracel Whip Balance	800	1000	2000
20 g Fleischwurst	400	500	1000
20 g Gouda im Stück	400	500	1000
0,05 Dose Erbsen	1	1,25	2,5
0,05 Glas Gewürzgurken	1	1,25	2,5
0,125 Stk. Tomaten	2,5	3,125	6,25
Paprikapulver, edelsüß	0	0	0
0,05 Glas Senf	1	1,25	2,5
Holzkohle, Anzünder			
Grillreiniger			

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 3 Std.

Die Nudeln bissfest kochen, ca. 3 Minuten vor Ende der Kochzeit die Erbsen dazu werfen. Gemeinsam abgießen und kalt abschrecken. In einer großen Schüssel Miracel Whip, Ketchup, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren und mit etwas Gurkenwasser von den sauren Gurken aufgießen, so dass das Ganze eine ungefähre Konsistenz von Buttermilch hat. Es ist wichtig, am Anfang mehr Flüssigkeit zu haben, weil die Nudeln noch viel aufsaugen.

Die kleingeschnittene Wurst, gewürfelten Käse, gewürfelte Tomaten und in Scheibchen geschnittene saure Gurken und die abgekühlte Nudel - Erbsenmischung zu dem Miracel Whip geben, durchrühren und mindestens 3 Stunden kalt stellen.