

# Grillabend mit Salaten und Kartoffeln von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Bratwurst (Schwein)	und Cervelats, Vegiwürste oder Grillkäse (Pro Person mindestens ein Stück, evtl etwas mehr für de Gluscht)
1.5 kg Kartoffeln festkochend	Für Bratkartoffeln: Schälen, in Stücke schneiden, Öl beifügen, knusprig anbraten
500 g Frische Champignons	mit Öl einstreichen, in Aluschale grillen
* 2.98 Stück Kopfsalat	
1.3 kg Mais	
315 g Mozzarella	In Würfel schneiden
1.7 kg Tomaten	In Stücke schneiden, salzen. Etwas stehen lassen, danach Saft abtropfen. Mit Mozzarella und zb. Basilikum und Balsamico mischen.
700 g Rüebli	Raffeln
600 g Hörnli	Teigwarensalat, siehe separates Rezept

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g