

Grillade Hörnlisalat

von Florence Bühler

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.25 kg Hörnli

5.0 dl Salatsauce

2.5 cl Apfelessig

15 Stück Tomaten

500 g Essiggurken

12.5 Stück Eier

25 g Schnittlauch

625 g Emmentaler

VORBEREITUNG:

Hörnli in Salzwasser kochen und abkühlen. Eier kochen (ca. 10 min).

ZUBEREITUNG:

Essiggurken in Scheiben schneiden, Tomaten, Käse und Eier würfeln, Schnittlauch klein schneiden. Hörnli mit allem vermengen und Salatsauce darunterrühren. Mit Pfeffer, Salz und wenig Essig abschmecken.