Grillade Hörnlisalat von Florence Bühler

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 kg	Hörnli
1.0 Liter	Salatsauce
5.0 cl	Apfelessig
30 Stück	Tomaten
1.0 kg	Essiggurken
25 Stück	Eier
50 g	Schnittlauch
1.25 kg	Emmentaler

VORBEREITUNG:
Hörnli in Salzwasser kochen und auskühlen. 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.