

Grillade Hörnlisalat von Niklaus Stoll

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

500 g Hörnli
2.0 dl Salatsauce
1.0 cl Apfelessig
6.0 Stück Tomaten
200 g Essiggurken
5.0 Stück Eier
10 g Schnittlauch
250 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.