

# Grillade Hörnlisalat von AbSoLa26

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

---

4 kg Hörnli

---

1.6 Liter Salatsauce

---

8.0 cl Apfelessig

---

1.6 kg Essiggurken

---

80 g Schnittlauch

## VORBEREITUNG:

Hörnli in Salzwasser kochen und auskühlen.

## ZUBEREITUNG:

Essiggurken in Scheiben schneiden, Schnittlauch klein schneiden. Hörnli mit allem vermengen und Salatsauce darunterühren. Mit Pfeffer, Salz und wenig Essig abschmecken.