

Grillade Hörnlisalat von AbSoLa26

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

500 g Hörnli

2.0 dl Salatsauce

1.0 cl Apfelessig

200 g Essiggurken

10 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.