

## Grillade Hörnlisalat von Jens Holliger

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 (gekocht) |
| 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.