

# Grillade Hörnlisalat von Jens Holliger

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.75 kg Hörnli
7.0 dl Salatsauce
3.5 cl Apfelessig
21 Stück Tomaten
700 g Essiggurken
17.5 Stück Eier (gekocht)
35 g Schnittlauch
875 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.