

# Hörnli Salat

von Scubi

Mengen für 10 Personen

750 g Hörnli	
5.0 Stück Eier	Hörnli mit den ganzen Eiern im Salzwasser al dente kochen (ca. 8 Minuten). Wasser abgiessen, Hörnli abtropfen lassen und Eier abschrecken.
1.9 dl Essig	
3 dl Öl	
250 g Creme fraiche Kräuter	Salz und Pfeffer
75 g Schnittlauch	
75 kg Peterli	Sauce: Essig, Rapsöl und Crème fraîche in einer Schüssel mischen, würzen, Kräuter dazu geben. Hörnli warm dazugeben, mischen. Bundzwiebeln, Cornichons, Cherrytomaten und Schinken dazu geben.
300 g Frühlingszwiebeln	
1.0 Stück Gurken	
625 g Cherry-Tomaten	
375 g Schinkenwürfel	