

Salatbuffet mit Grillchäs von Anja Gwerder

Mengen für 10 Personen

Sola 26

600 g Hörnli	Hörnlisalat -Hörndli in kochendem und gesalzenem Wasser ca. 6min kochen -Cherrytomaten, Mozerella und Mais hinzufügen -Salatsauce hinzufügen
250 g Cherry-Tomaten	halbieren und in den Hörnlisalat integrieren
200 g Mozzarella	in Würfel schneiden und in den Hörndlisalat integrieren
285 g Mais	in den Hörndlisalat integrieren
500 g Rüebli	Rüebliisalat Rüebli schälen und rafflen Salatsauce hinzugeben
500 g Eisbergsalat	Salat waschen und in mundgerechte Stücke reissen Salatsauce hinzugeben 1 Kopf = ca. 500g
500 g Gurken	Gurkensalat Gurken waschen und in Scheiben schneiden Salatsauce hinzugeben
1.0 kg Grillkäse (Halloumi)	eventuell verschiedene Grillkäse etwa fünf Minuten übers Feuer legen
500 g Brot	Ruchbrot
2 dl Salatsauce	