

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 20 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

2 dl Essig	Weissweinessig
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
200 g Pesto	
16 g Paprika	
100 g Schalotte	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
200 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.0 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen.