

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 25 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.5 dl Essig	Weissweinessig
6.25 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
250 g Pesto	
20 g Paprika	
125 g Schalotte	
6.25 Stück Knoblauchzehen	
250 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.25 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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