



Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 29 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.9 dl Essig	Weissweinessig
7.25 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
290 g Pesto	
23.2 g Paprika	
145 g Schalotte	
7.25 Stück Knoblauchzehen	
290 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.45 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli
Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen.	