

# Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 32 Personen

Tags: günstig, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.2 dl Essig	Weissweinessig
8.0 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
320 g Pesto	
25.6 g Paprika	
160 g Schalotte	
8.0 Stück Knoblauchzehen	
320 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.6 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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