

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 35 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.5 dl Essig	Weissweinessig
8.75 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
350 g Pesto	
28 g Paprika	
175 g Schalotte	
8.75 Stück Knoblauchzehen	
350 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.75 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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