

# Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 40 Personen

Tags: günstig, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 4 dl Essig                   | Weissweinessig                       |
| 1.0 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüsebouillon                       |
| 400 g Pesto                  |                                      |
| 32 g Paprika                 |                                      |
| 200 g Schalotte              |                                      |
| 10 Stück Knoblauchzehen      |                                      |
| 400 g Essiggurken            | Würfeln und unter die Hörnli mischen |
| 2 kg Hörnli                  | noch besser Kravättli oder Müscheli  |

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