

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 40 Personen

Tags: Einfach, günstig

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.