

# Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 45 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.5 dl Essig	Weissweinessig
1.13 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
450 g Pesto	
36 g Paprika	
225 g Schalotte	
11.3 Stück Knoblauchzehen	
450 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
2.25 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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