Teigwarensalat von Max Meier

Mengen für 53 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.3 dl Essig	Weissweinessig
1.33 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
530 g Pesto	
42.4 g Paprika	
265 g Schalotte	
13.3 Stück Knoblauchzehen	
530 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
2.65 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli
	Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen.