

# Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 70 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

7 dl Essig	Weissweinessig
1.75 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
700 g Pesto	
56 g Paprika	
350 g Schalotte	
17.5 Stück Knoblauchzehen	
700 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
3.5 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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