

Teigwarensalat

von gio.cettuzzi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------------|--|
| 150 g Pesto | |
| 5.0 Stück Pepperoni | |
| 600 g Tomaten | |
| 200 g Greyerzer | |
| 2.0 Stück Zwiebeln | |
| 150 g Essiggurken | Würfeln und unter die Hörnli mischen |
| 4.0 Stück Eier | |
| 800 g Hörnli | noch besser Kravättli oder Müscheli |
| | Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen. |
| 250 g Senf | |
| 400 g Ketchup | |
| 1.0 Tube(265g) Mayonnaise | |
| 2.0 Liter Olivenöl | |
| 1.0 kg Pizzateig | |