

Teigwarensalat

von Christian Wenger

Mengen für 38 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.8 dl Essig	Weissweinessig
9.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
380 g Pesto	
30.4 g Paprika	
190 g Schalotte	
9.5 Stück Knoblauchzehen	
380 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.9 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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