

Grillade Hörnlisalat von Florence Bühler

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

750 g Hörnli
3.0 dl Salatsauce
1.5 cl Apfelessig
9.0 Stück Tomaten
300 g Essiggurken
7.5 Stück Eier
15 g Schnittlauch
375 g Emmentaler

VORBEREITUNG:

Hörnli in Salzwasser kochen und abkühlen. Eier kochen (ca. 10 min).

ZUBEREITUNG:

Essiggurken in Scheiben schneiden, Tomaten, Käse und Eier würfeln, Schnittlauch klein schneiden. Hörnli mit allem vermengen und Salatsauce darunterrühren. Mit Pfeffer, Salz und wenig Essig abschmecken.