

Grillade Hörnlisalat von Florence Bühler

Mengen für 17 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| |
|--------------------|
| 850 g Hörnli |
| 3.4 dl Salatsauce |
| 1.7 cl Apfelessig |
| 10.2 Stück Tomaten |
| 340 g Essiggurken |
| 8.5 Stück Eier |
| 17 g Schnittlauch |
| 425 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.