

Grillade Hörnlisalat von Florence Bühler

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 kg Hörnli
1.0 Liter Salatsauce
5.0 cl Apfelessig
30 Stück Tomaten
1.0 kg Essiggurken
25 Stück Eier
50 g Schnittlauch
1.25 kg 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.