

# Salatbuffet von Balu1

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2020\\_SBLV\\_67/teigwarensalat/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2020_SBLV_67/teigwarensalat/)  
[https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_GRIB200330\\_0010A-40-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GRIB200330_0010A-40-de) (vegane Sauce)  
<https://avobelle.com/veganes-chnoblibrot/>

500 g Hörnli	
3.0 Stück Rüebli	
50 g Bouillion	
200 g Frische Champignons	
1.0 dl Essig	Weissweinessig
2.0 dl Olivenöl	
400 g Cherry-Tomaten	(Pastasalat)
2.0 Liter Salatsauce	(italienisch & Französisch)
2.0 Stück Kopfsalat	
500 g Mais	
1.0 kg Rüebli	
5.0 Paare Baguette	
250 g Margarine	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
* 25 g Peterli	
500 g Brot	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g