

Teigwaren Salat

von Corinne Albrecht

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_VIKU150101_I006A-40-de?t=Hoernlisalat&key=l89&ps=10

375 g Hörnli
75 g Senf
8.75 cl Essig
5.25 cl Rapsöl
1.25 dl Bouillon (flüssig)
2.5 Stück Gurken
450 g Feta (griechischer Schafskäse)
125 g Ruccola
37.5 g Schnittlauch

Man kann auch gut noch weiteres Gemüse hinzufügen. Salz und Pfeffer werden nach Bedarf hinzugegeben.

Zubereitung:

Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Senf, Essig, Öl und Bouillon in einer grossen Schüssel verrühren. Hörnli mit der Gurke und allen Zutaten bis und mit Schnittlauch begeben, mischen, würzen.