

Teigwaren Salat von Corinne Albrecht

Mengen für 44 Personen

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

1.65 kg Hörnli
330 g Senf
3.85 dl Essig
2.31 dl Rapsöl
5.5 dl Bouillon (flüssig)
11 Stück Gurken
1.98 kg Feta (griechischer Schafskäse)
550 g Ruccola
165 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.