

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 23 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.3 dl Essig	Weissweinessig
5.75 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
230 g Pesto	
18.4 g Paprika	
115 g Schalotte	
5.75 Stück Knoblauchzehen	
230 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.15 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen.