

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 4 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

4 cl Essig	Weissweinessig
1.0 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
40 g Pesto	
3.2 g Paprika	
20 g Schalotte	
* 3 g Knoblauchzehen	
40 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
200 g Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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

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