

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 50 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

5 dl Essig	Weissweinessig
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
500 g Pesto	
40 g Paprika	
250 g Schalotte	
12.5 Stück Knoblauchzehen	
500 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
2.5 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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