

Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 90 Personen

Tags: günstig, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

9 dl Essig	Weissweinessig
2.25 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
900 g Pesto	
72 g Paprika	
450 g Schalotte	
22.5 Stück Knoblauchzehen	
900 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
4.5 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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