

Teigwarensalat

von Christian Wenger

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Essig	Weissweinessig
2.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
100 g Pesto	
8.0 g Paprika	
50 g Schalotte	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
100 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
500 g Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli

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