

Teigwarensalat mit Mais und Käse von

simon.eggenschwiler@gmail.com

Mengen für 45 Personen

Tags: Einfach, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

675 g Pesto	
22.5 Stück Pepperoni	
2.7 kg Tomaten	
900 g Greyerzer	
9.0 Stück Zwiebeln	
675 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
1.8 kg Mais	2 Büchsen
3.6 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli
	Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen.
3.38 Liter Salatsauce	