

# Spezialitads dal Grischun

---



## HÖRNLISALAT

*Für das Salatbuffet am warmen Sommerabenden*

### Zutaten (4 Portionen)

- 200g Hörnli-Teigwaren
- Salz
- 2 Zwiebeln, fein gehobelt
- 4–6 grosse Essiggurken, in Scheiben geschnitten
- 6 minipic, in Stücke geschnitten
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 4–6 EL Salatsauce, aus Essig, Öl, wenig Senf – ungewürzt (minipic und Essiggurken würzen genügend)

### Zubereitung

Hörnli in siedendem Salzwasser nach Anweisung auf der Packung bissfest garen. Abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln mit wenig Salz bestreuen. In ein Sieb geben, mindestens 30 Minuten abtropfen lassen.

Kurz vor dem Servieren Hörnli mit Zwiebeln, Essiggurken, minipic, Petersilie und Salatsauce mischen.

Dazu passen hart gekochte Eier und Brot



SURSELVA



***minipic***