

Hörnli Salat

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300...500g Hörnli Teigwaren (je nachdem, ob der Salat Hauptgericht oder Beilage ist)
- 4 Essiggurken
- 200g Emmentaler Käse
- 150g Schinkenwürfel
- 2 hartgesottene Eier
- 2 Frühlingszwiebeln (nur das Grüne)
- 3 Esslöffel fettarme Mayonnaise
- 1 Esslöffel Senf
- 3 Esslöffel Nature-Joghurt
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Weisswein-Essig
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Frühlingszwiebeln waschen und das Grüne in feine Ringe schneiden.
- Die Essiggurken in kleine Würfel schneiden.
- Ebenso den Käse.
- Und die Eier.

Zubereitung:

- Die Hörnli im Salzwasser al dente kochen und abgiessen. Wenn man keine gekochten Eier hat, die rohen Eier mitkochen.
- In einer genügend grossen Schale die Sauce herstellen aus Mayonnaise, Senf, Joghurt, Öl und Essig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut verrühren.
- Dann Frühlingszwiebeln, Gewürzgurken, Käse und Schinken gut mit der Sauce mischen.
- Schliesslich die noch heissen Hörnli untermischen und zuletzt sorgfältig noch die Eier.
- Im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp:

- Weitere mögliche Zutaten sind zum Beispiel Maiskörner oder gewürfelte rote oder grüne Peperoni.
- Für Nicht-Schweizer: Hörnli sind relativ kleine Röhren-Teigwaren.



Rodolfos

Lieblingsrezepte