

Hörnlisalat



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

SAUCE

1 EL Senf
 4 EL Apfelessig
 1 EL Mayonnaise
 4 EL Rapsöl
 1 EL Petersilie, gehackt
 Salz, Pfeffer

SALAT

200 g Hörnli
 1 Rüebli, in Scheibchen
 2 Essiggurken, in Würfelchen
 1 rote Peperoni, in Würfelchen
 2 Bundzwiebeln, in Ringen
 1 Ei, hartgekocht, gehackt
 50 g Maiskörner aus der Dose, abgespült, abgetropft
 100 g gekochter Schinken, in Würfelchen
 Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

SAUCE Alle Zutaten verrühren, würzen.

SALAT Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Hörnli mit den restlichen Zutaten und der Sauce mischen, würzen.

Tipp

Stefan Wälty

Ähnlich wie bei einem Kartoffelsalat kann man die gekochten Hörnli noch heiss mit der Sauce mischen. Sie nehmen dadurch etwas mehr von der Sauce auf. Damit die Hörnli nicht matschig und weich werden, reduziert man die Kochzeit um etwa 2 Minuten. Die Hörnli ziehen in der Sauce noch etwas nach.

Beatrix Leonhardt

Ich nehme auch gerne Käse, gerade wenn der Hörnlisalat vegetarisch sein soll. Bei festen Käsesorten wie z.B. Gruyère AOP bleibt der Salat schön locker. Mit Feta bekommt der Hörnlisalat eine mediterrane Note. Frische Kräuter dürfen auch nicht fehlen.

Andrea Mäusli

In meinem Hörnlisalat hats anstelle von Mayo sauren Halbrahm. Und – ganz wichtig! – geschälte Mandeln, die ich röste und grob hacke. Das gibt dem Hörnlisalat einen zusätzlichen Kick, und eine weitere Textur.