

Ghackets & Hörnli mit Vegisauce von Schulhaus Säli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Thymian

4.0 Stück Zucchetti	
6.0 Stück Rüebli	
1.0 kg gehackte Tomaten	Zucchetti und Rüebli klein hacken anschliessend mit gehackten Tomaten aufkochen, würzen und fertig ist die Vegisauce
1.25 kg Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen
100 g Zwiebel	
3.0 Stück Rüebli	
6.75 dl Bouillon (flüssig)	
200 g Tomatenpuree	Zwiebel, Rüebli und Zucchetti beigeben, kurz anbraten. Bouillon dazugeben und aufkochen mit Tomatenpuree würzen
1.25 kg Hörnli	
1.0 Stück Salat	