



Ghackets & Hörnli mit Vegisauce

von Schulhaus Säli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Thymian

4.0 Stück Zucchini	
6.0 Stück Rüebli	
1.0 kg gehackte Tomaten	Zucchini 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 Zucchini begeben, kurz anbraten. Bouillon dazugeben und aufkochen mit Tomatenpuree würzen
1.25 kg Hörnli	
1.0 Stück Salat	