



# Ghackets mit Fusili"Glutenfrei"

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 1 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

\* 0.901 g Knoblauchzehen

* 22.5 g Zwiebeln	Hacken
5.0 ml Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
20 g Sellerie	In kleine Würfel schneiden
* 24 g Rüebli	in kleine Stücke schneiden
70 g Hackfleisch	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
10 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
100 g gehackte Tomaten	beigeben
1.0 dl Bouillon (flüssig)	1 LIKE BOUILLON dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
0.2 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
80 g Hörnli	Glutenfrei Fusili
5.0 g Butter	den Fusili beigeben
20 g Reibkäse	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g