Ghackets mit Fusili"Glutenfrei"

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.0 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
200 g Sellerie	In kleine Würfel schneiden
3.0 Stück Rüebli	in kleine Stücke schneiden
700 g Hackfleisch	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
100 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
1.0 kg gehackte Tomaten	beigeben
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	I LIKE BOUILLON dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
2.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
800 g Hörnli	Glutenfrei Fusili
50 g Butter	den Fusili beigeben
200 g Reibkäse	