

Ghackets mit Hörnli "vegi" von Noelia Schärli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
0.9 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
3.0 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
100 g Tomatenpuree	dazugeben
3.0 Stück Tomaten	
1.0 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
600 g Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli beugeben
1.25 kg Apfelmus	
200 g Reibkäse	