

Ghackets mit Hörnli "vegi" von Noelia Schärli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|--------------------------|---|
| 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 | |