

Hörndli und Ghackets Vegi von Julian Oester

Mengen für 30 Personen

8-ung Vegihack kaufen!

1.5 dl Öl	erhitzen
1.5 kg Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	auf grosser Stufe braten
240 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
150 g Mehl	darüberstäuben, mischen
60 g Bouillion	
1.5 Liter Wasser	mit Bouillion ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
4.2 kg Hörnli	
750 g Reibkäse	
2.4 kg Apfelmus	