

Hörnli mit Tomatensauce von Simu

Mengen für 20 Personen

vegetarisches Gericht, low Budget

2.2 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
200 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
2 dl Öl	zum Braten
200 g Zwiebeln	zerhacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
3 dl Rotwein	ablöschen
2.4 kg geschälte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
200 g Tomatenpuree	hinzugeben
20 g Salz	würzen
90 g Bouillion	würzen
40 g Kräutermischung	würzen
600 g Reibkäse	dazu servieren
2.8 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.