Hörnli mit Tomatensauce von Simu

Mengen für 28 Personen
vegetarisches Gericht, low Budget

3.08 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
280 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
2.8 dl Öl	zum Braten
280 g Zwiebeln	zerhacken
5.6 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
4.2 dl Rotwein	ablöschen
3.36 kg geschälte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
280 g Tomatenpuree	hinzugeben
28 g Salz	würzen
126 g Bouillion	würzen
56 g Kräutermischung	würzen
840 g Reibkäse	dazu servieren
3.92 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.
Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.