

## Hörnli mit Tomatensauce von Simu

Mengen für 30 Personen

vegetarisches Gericht, low Budget

3.3 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
300 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
3 dl Öl	zum Braten
300 g Zwiebeln	zerhacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
4.5 dl Rotwein	ablöschen
3.6 kg geschälte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
300 g Tomatenpüree	hinzugeben
30 g Salz	würzen
135 g Bouillion	würzen
60 g Kräutermischung	würzen
900 g Reibkäse	dazu servieren
4.2 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.