

Hörnli und Gehacktes

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Oregano, Pfeffer, Paprika

1.1 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
800 g Hackfleisch	anbraten
400 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
10 g Weismehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
200 g Soja Granulat (wie Hack)	
200 g Parmesan	
150 g Tomatenpuree	
6.5 Stück Rüeblli	
1.0 kg Broccoli	Romanesco
50 g Bouillion	