



Hörnli und Gehacktes

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 21 Personen

Tags: günstig, schnell, Einfach

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

2.31 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
2.1 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
1.68 kg Hackfleisch	anbraten
840 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
21 g Weismehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
420 g Soja Granulat (wie Hack)	
420 g Parmesan	
315 g Tomatenpuree	
13.6 Stück Rüebli	
2.1 kg Broccoli	Romanesco
105 g Bouillion	