



veganes Gehacktes mit Hörnli

von Ronja Nidecker

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-gehacktes-mit-hoernli>

3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
7.5 cl Olivenöl	
150 g Soja Granulat (wie Hack)	sollte dann um die 500gr aufgequollenes hack geben.
20 g Tomatenpuree	ca. 3 EL
7.5 cl Sojasauce	
7.5 dl Bouillon (flüssig)	
1.0 kg Hörnli	Zwiebel und Knoblauch hacken. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Gehacktes darin bei grosser Hitze anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitdünsten. Tomatenpüree begeben. Mit Sojasauce ablöschen. Bouillon dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken. Inzwischen Hörnli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Schnittlauch fein schneiden. Hörnli mit Gehacktem anrichten.
500 g Apfelmus	