

veganes Hack mit Hörnli und Apfelmues von Angelo Birrer

Mengen für 2 Personen

1.0 cl Öl	erhitzen
200 g Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe braten
16 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
10 g Mehl	darüberstäuben, mischen
4.0 g Bouillion	
1.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
160 g Hörnli	
1.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
80 g Apfelmues	