

Vegi-Gehacktes und Hörnli von lilifee

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

8.438 kg Quorn	Quorn oder Soja Hackfleisch, portionweise anbraten
16.9 Stück Zwiebeln	fein hacken und begeben
18 Stück Knoblauchzehen	klein schneiden und begeben, alternativ 2-3 EL Knoblauchpulver verwenden
16.9 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und begeben
405 g Bratensauce	Menge als Pulver begeben, ev. Bouillon weniger stark salzen
4.22 Liter Bouillon (flüssig)	
675 g Tomatenpuree	
84.4 g Paprika	
4.5 Bund Peterli	waschen, klein schneiden, begeben
2.25 kg Reibkäse	dazu servieren
84.4 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
8.44 kg Hörnli	al dente kochen