



Ghackets mit Fusili"Glutenfrei"

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 2 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

* 1.8 g Knoblauchzehen

* 45 g Zwiebeln	Hacken
1.0 cl Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
40 g Sellerie	In kleine Würfel schneiden
* 48 g Rüebli	in kleine Stücke schneiden
140 g Hackfleisch	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
20 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
200 g gehackte Tomaten	beigeben
2 dl Bouillon (flüssig)	1 LIKE BOUILLON dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
0.4 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
160 g Hörnli	Glutenfrei Fusili
10 g Butter	den Fusili beigeben
40 g Reibkäse	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g