Ghackets mit Hörndli (Fleisch & Vegi) von

c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 10 Personen

600 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
200 g Bratensauce	
300 g Tomaten	
2.0 Stück Pepperoni	
1.0 kg Rüebli	
1.0 kg Tomatensauce Napoli	
1.2 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
250 g Reibkäse	