Ghackets mit Hörnli "vegi" von Noelia Schärli

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.5 Stück Zwiebeln	Hacken
9 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.62 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
5.4 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
3.6 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
180 g Tomatenpuree	dazugeben
5.4 Stück Tomaten	
1.8 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.08 kg Hörnli	
90 g Butter	den Hörnli beigeben
2.25 kg Apfelmus	
360 g Reibkäse	