

# Ghackets mit Hörnli "vegi" von Sidi

Mengen für 3 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

\* 2.7 g Knoblauchzehen

* 67.5 g Zwiebeln	Hacken
1.5 cl Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
60 g Sellerie	In kleine Würfel schneiden
* 72 g Rüebli	in kleine Stücke schneiden
210 g Soja Granulat (wie Hack)	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
30 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
300 g gehackte Tomaten	beigeben
3 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
0.6 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
240 g Hörnli	
15 g Butter	den Hörnli beigeben
60 g Reibkäse	

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