

Ghackets mit Hörnli "vegi" von Sidi

Mengen für 3 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

* 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