Ghackets mit Hörnli "vegi" von Sidi

Mengen für 8 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.4 Stück Knoblauchzehen	
2.0 Stück Zwiebeln	Hacken
4 cl Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
160 g Sellerie	In kleine Würfel schneiden
2.4 Stück Rüebli	in kleine Stücke schneiden
560 g Soja Granulat (wie Hack)	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
80 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
800 g gehackte Tomaten	beigeben
8 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
1.6 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
640 g Hörnli	
40 g Butter	den Hörnli beigeben
160 g Reibkäse	