



Ghackets mit Hörnli "vegi" von Tim Löhner

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.0 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
3.0 Stück Rüebli	in kleine Stücke schneiden
700 g Soja Granulat (wie Hack)	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
100 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
1.0 kg gehackte Tomaten	beigeben
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
2.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
800 g Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli beigeben
200 g Reibkäse	