



Ghackets mit Hörnli "vegi" von Tim Löhner

Mengen für 5 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.5 Stück Knoblauchzehen	
1.25 Stück Zwiebeln	Hacken
2.5 cl Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
1.5 Stück Rüebli	in kleine Stücke schneiden
350 g Soja Granulat (wie Hack)	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
50 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
500 g gehackte Tomaten	beigeben
5 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
1.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
400 g Hörnli	
25 g Butter	den Hörnli beigeben
100 g Reibkäse	