

# Ghackets mit Hörnli "vegi" von Jonas Troxler

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.75 Stück Zwiebeln	Hacken
7.5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.35 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
4.5 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
3.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
150 g Tomatenpuree	dazugeben
3.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
1.5 Stück Nelken	dazugeben
4.5 Stück Tomaten	
1.5 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
900 g Hörnli	
75 g Butter	den Hörnli beigeben