

# Ghackets mit Hörnli "vegi" von Jonas Troxler

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.2 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.16 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
7.2 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
4.8 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
240 g Tomatenpuree	dazugeben
4.8 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
2.4 Stück Nelken	dazugeben
7.2 Stück Tomaten	
2.4 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.44 kg Hörnli	
120 g Butter	den Hörnli beigeben