



Ghackets mit Hörnli "vegi" von Jonas Troxler

Mengen für 9 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.25 Stück Zwiebeln	Hacken
4.5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
0.81 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
2.7 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
1.8 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
90 g Tomatenpuree	dazugeben
1.8 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
0.9 Stück Nelken	dazugeben
2.7 Stück Tomaten	
9 cl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
540 g Hörnli	
45 g Butter	den Hörnli beugeben