

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 3 Personen

1.5 cl Öl	erhitzen
300 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
24 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
15 g Mehl	darüberstäuben, mischen
6.0 g Bouillion	
1.5 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
240 g Hörnli	
1.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
120 g Apfelmus	