



Hörnli mit Bolognaise und Apfelmues

von Fabian Gretler

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
900 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
500 g gehackte Tomaten	
250 g Tomatenpuree	
500 g Tomatensauce Napoli	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.2 g Hörnli	
400 g Apfelmus	
250 g Reibkäse	