

Hörnli mit Tomatensauce von Simu

Mengen für 10 Personen

vegetarisches Gericht, low Budget

1.1 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
100 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
1.0 dl Öl	zum Braten
100 g Zwiebeln	zerhacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
1.5 dl Rotwein	ablöschen
1.2 kg geschälte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
100 g Tomatenpüree	hinzugeben
10 g Salz	würzen
45 g Bouillion	würzen
20 g Kräutermischung	würzen
300 g Reibkäse	dazu servieren
1.4 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.