

Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 4 Personen

Tags: schnell, günstig, Einfach

Gewürze: Salz, Paprika, Oregano, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

600 g Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
4 ml Öl	Öl in Pfanne erhitzen
160 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
4.0 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
600 g Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben