

Hörnli und Gehacktes von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 Personen

Mit Rüebli und Käse in den Hörnli

Tags: günstig, Einfach, schnell

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

1.5 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beugeben ca. 10-12min. kochen lassen
300 g Reibkäse	Käse Raffeln und in die Pfanne mit den Hörnli mischen
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
400 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
200 g Rüebli	Rüebli raffeln und mit dem Hackfleisch mitbraten
10 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
1.5 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben
1.0 kg Tomaten	
1.0 g Bratensauce	