# Hörnli und Gehacktes von Aaron Mühlethaler

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

| | |
|---|---|
| 1.1 kg Hörnli | Wasser zum Kochen bringen.<br>Prise Salz hinzufügen<br>Hörnli beigeben<br>ca. 10-12min. kochen lassen |
| 1.0 cl Öl | Öl in Pfanne erhitzen |
| 800 g Hackfleisch | anbraten |
| 400 g Zwiebel | klein schneiden und im Öl kurz anbraten |
| 10 g Weissmehl | Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden) |
| 200 g Soja Granulat (wie Hack) | |
| 200 g Parmesan | |
| 150 g Tomatenpuree | |
| 6.5 Stück Rüebli | |
| 1.0 kg Broccoli | Romanesco |
| 50 g Bouillion | |