

# Hörnli und Gehacktes

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 47 Personen

Tags: schnell, Einfach, günstig

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

5.17 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
4.7 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
3.76 kg Hackfleisch	anbraten
1.88 kg Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
47 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
940 g Soja Granulat (wie Hack)	
940 g Parmesan	
705 g Tomatenpuree	
30.5 Stück Rüebli	
4.7 kg Broccoli	Romanesco
235 g Bouillion	