

Hörnli und VegiGhackets von finnarwenova@...

Mengen für 12 Personen

| | |
|---|--|
| 6.0 cl Öl | erhitzen |
| 900 g Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein | |
| 96 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 18 g Tomatenpuree | kurz mitdämpfen |
| 60 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 24 g Bouillion | |
| 6.0 dl Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 960 g Hörnli | |
| 7.2 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |