

# Vegi-Gehacktes und Hörnli von lilifee

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.75 kg Quorn	Quorn oder Soja Hackfleisch, portionweise anbraten
7.5 Stück Zwiebeln	fein hacken und begeben
8.0 Stück Knoblauchzehen	klein schneiden und begeben, alternativ 2-3 EL Knoblauchpulver verwenden
7.5 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und begeben
180 g Bratensauce	Menge als Pulver begeben, ev. Bouillon weniger stark salzen
1.88 Liter Bouillon (flüssig)	
300 g Tomatenpuree	
37.5 g Paprika	
2.0 Bund Peterli	waschen, klein schneiden, begeben
1.0 kg Reibkäse	dazu servieren
37.5 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
3.75 kg Hörnli	al dente kochen