

## Vegighackets mit Hörnli , Apfelmus (gekauft) von

Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln
2.0 Stück Knoblauchzehen
5 cl Öl
1.0 kg Quorn
30 g Tomatenpuree
2.0 Stück Lorbeerblatt
1.0 Stück Nelken
1.0 dl Rotwein
25 g Bratensauce (10g mit 1dl Wasser)
1.0 kg Hörnli
50 g Butter
1.0 kg Apfelmus
200 g Reibkäse

### SAUCE:

Zwiebel und Knobli hacken, in Öl andünsten. Veggighackets dazugeben und anbraten. Tomatenpuree, Lorbeer und Nelken dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Bratensauce in Wasser auflösen und begeben. Alles 10 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HÖRNLI: Wasser aufkochen, salzen und Hörnli ca 10 min kochen. Butter begeben.