

Cuisine



POLITIQUE

*Mit Mattea Meyer
Co-Präsidentin SP Schweiz*



HÖRNLI UND GHACKTES MIT APFELMUS

Zutaten:

1 Zwiebel

1-2 Karotten

ca 500g Hackfleisch (kann auch durch Vegi-Hack ersetzt werden, am besten aus der Migros)

falls gewünscht einen Schluck Rotwein zum Ablöschen

ca 1 EL Tomatenmark

3-4 dl Bratensauce

500g Hörnli

6-7 Äpfel

1 Messerspitze Zimt

1 EL Zitronensaft

Reibkäse und Petersilie



Zubereitung:

Fein geschnittene Zwiebeln, Hackfleisch und fein geschnittene Karotten in Öl leicht anbraten, mit Bratensauce (und wahlweise etwas Rotwein) ablöschen, einkochen lassen, 1 EL Tomatenmark dazugeben. Würzen mit Pfeffer. Hörnli kochen und anrichten

Äpfel schälen, fein schneiden und mit etwas Wasser und Zitronensaft einkochen lassen. Durch Passe-Vite oder Mixer. Mit Zimt abschmecken.