

# Hörnli grob mit Fleisch-Gemüsesauce

## Zutaten:

- 400 gr Hörnli grob
- 200 gr gehacktes Fleisch (Rind oder Geflügel)
- 20 gr. Sonnenblumenöl
- 20 gr. gehackte Zwiebeln
- 1 Stk. gehackte Knoblauchzehe
- 200 gr. Gemüsewürfeli
- 3 dl. Tomatensauce
- Gewürze und Salz

## Zubereitung:

Fleisch in Öl anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Gemüsewürfeli mitdünsten und mit Tomatensauce aufkochen. Alles leicht köcheln lassen und abschmecken.

Hörnli grob in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Zusammen mit der Sauce servieren.