

Hörnli grob mit Fleisch-Gemüsesauce

Die Zutaten

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

Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Beilagen

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.

En Guete

