

Hörnli & Ghackets

Die Zutaten

- 400 g BSCHÜSSIG Hörnli (nach Belieben mittel oder grob)
- 600 g mageres Gehacktes vom Rind
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 2 TL Tomatenmark
- 1 dl Bouillon
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 100 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Für das Apfelmus:

- 2-3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 1-2 EL Zucker
- 1 Zimtstange



Die Zubereitung

Apfelmus & Ghackets

Apfelmus

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob schneiden. In eine Pfanne geben. Zucker, Zimtstange und 1 dl Wasser zugeben. Bei milder Hitze aufkochen und dann geschlossen bei sehr milder Hitze 10–15 Minuten ziehen lassen.

Ghackets

Zwiebel schälen und fein würfeln, mit Butter in einer Pfanne erhitzen und dann das Gehackte darin unter Rühren anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Bouillon und Lorbeerblatt zugeben. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen.

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.

Auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Käse bestreuen, ev. mit frischen Kräutern garnieren und mit Apfelmus servieren.

En Guete