



Ghackets mit Hörnli und Apfelmus



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 35 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

Für das Gehackte mit Hörnli

600 g Gehacktes vom Schweizer Rind

1 Zwiebel

30 g Butter

2 TL Tomatenmark

1 dl Bouillon

Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

300 g Hörnli

100 g geriebener Käse (z.B. Greyerzer)

Für das Apfelmus

3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

2 EL Zucker

1 Zimtstange

Zubereitung

1 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.

2 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.

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

730 kcal

50 g Eiweiss

66 g Kohlenhydrate

28 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei



Der feine Unterschied.

3 In der Zwischenzeit Hörnli nach Packungsangaben zubereiten.

4 Hörnli mit Gehacktem anrichten, nach Belieben mit Käse bestreuen und mit Apfelmus servieren.
Dazu passt ein grüner Salat.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**