

## VEGANES GEHACKTES MIT HÖRNLI

VEGAN

### ALLERGENE

Sellerie, Soja, Gluten

### FÜR 4 PERSONEN

100 g Knollensellerie

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Majoran

2 EL Öl

200 g Sojagehacktes

2 EL Tomatenpüree  
(Tomatenmark)

1 dl Süssmost

2 grosse Tomaten,  
gehackt

Salz

1 TL Pfeffer aus der  
Mühle

Muskatnuss, frisch  
gerieben

4 dl Gemüsebouillon

300 g Hörnli

Für die Bolognesesauce Knollensellerie, Karotte, Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Karotte und den Sellerie in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel, den Knoblauch und die Kräuter fein hacken.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig braten. Das Sojagehackte dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Das Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Dann das Tomatenpüree begeben und weitere 2 Minuten braten.

Mit dem Süssmost ablöschen. Die Strunkansätze der Tomaten entfernen und die Tomaten hacken, dann mit den gehackten Kräutern sowie 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und wenig Muskat in die Bratpfanne geben.

Mit der Bouillon ablöschen. Die Sauce aufkochen und 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Inzwischen die Hörnli in kochendem Salzwasser nach Verpackungsangabe al dente kochen, dann abgiessen und abtropfen lassen.

Die Bolognesesauce bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Hörnli anrichten.

### TIPPS

Klassisch wird dazu Apfelmus gereicht.

Dazu schmeckt auch frisch geriebener rezent Schweizer Käse.

Die Sauce lässt sich gut einfrieren.



Nährwert pro Portion  
438 Kilokalorien (kcal)

CO<sub>2</sub>-Äquivalent  
pro Portion 364 g