



WWF Ghackets mit Hörnli (vegi) by Noah Bachofen

Zutaten für 4 Personen

Für das Ghackets

- 200 g Champignons oder andere Zuchtpilze
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Rapsöl
- 1 grosse Tomate
- 100 g weisse Bohnen (gekocht, abgetropft)
- 50 g schwarze Linsen (gekocht, abgetropft)
- 100 ml Rotwein
- 2 bis 3 dl dunkle Gemüsebouillon
- 1 TL Maizena (optional)
- Salz & Pfeffer

Zum Servieren

- 400 g Hörnli
- Apfelmus
- Reibkäse nach Wahl

Zubereitung

1. Die Champignons, Karotte, Zwiebeln, Knoblauchzehe & Rapsöl in einen Mixer geben. Mit etwas Salz würzen und kurz mixen. Die Mischung soll nicht zu fein werden, grobe Stücke erwünscht.
2. Die Masse in einer grossen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 10 Minuten kräftig anbraten, bis sie Farbe annimmt und die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist.
3. Die Tomate in kleine Würfel schneiden, zur Pilzmischung geben und einige Minuten mitbraten.
4. Die weissen Bohnen und die schwarzen Linsen hinzufügen und gut vermengen.
5. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen.
6. Mit der dunklen Gemüsebouillon auffüllen und alles bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Falls Sauce noch zu flüssig ist, etwas Maizena in wenig kaltem Wasser anrühren & unterrühren.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. In der Zwischenzeit die Hörnli nach Packungsanleitung kochen.
10. Die Hörnli mit dem Vegi-Ghackets anrichten. Mit Apfelmus & grosszügig Käse servieren.