Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

Schweizer Fleisch
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

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

730 kcal
50 g Eiweiss
66 g Kohlenhydrate
28 g Fett

enthält Gluten
Laktosefrei

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.

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.