



HÖRNLIOTTO

Rezept für 10 hungrige Gideons

Zeitaufwand: 40 min

Zubereitung

Feuer machen

Wasser im Topf aufkochen

Zwiebeln hacken

2 EL Salz ins
Wasser geben

Hörnli kochen lassen

Gehackte Zwiebeln und
Speckwürfeli mit etwas
Öl anbraten

Hörnli-Wasser ableeren

Tomaten, Reibkäse,
Zwiebeln, Speckwürfeli in
den Topf geben

Mit Salz und Pfeffer
würzen

5 min über dem Feuer
gut vermischen

Gemeinsam geniessen

Zutaten

4 l	Wasser
1.5 kg	Hörnli
2	Zwiebel
400 g	Speckwürfeli
700 g	Gehackte Tomaten
200 g	Tomatenpüree
500 g	Reibkäse
2 cl	Öl
wenig	Salz
wenig	Pfeffer