



## Hauptgang

# Hackfleisch-Hörnli-Eintopf

## Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Hackfleisch, Rind oder Zweierlei
2 EL	Olivenöl
2 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Stück	Paprika, rot
5 dl	Rindsbouillon, kräftig
250 gr	Hörnli
	Salz, Pfeffer, Curry
	Parmesan oder Sbrinz gerieben

**Zubereitung:**

Frühlingszwiebeln	Die Frühlingszwiebeln fein hacken, die Paprika in feine Würfel schneiden..
Hackfleisch	Das Hackfleisch in der Bratpfanne im Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fein gehackten Frühlingszwiebeln sowie die Paprikawürfel begeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.
Rindsbouillon	Die Rindsbouillon dazugeben und die rohen Hörnli darunter rühren. Ungedeckt leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Curry abschmecken.  Sobald die Hörnli "al dente" sind, servieren. Geriebenen Parmesan oder Sbrinz dazureichen.