Gemüsepastetli von André Marty

Mengen für 10 Personen
Zwei Spezial Pastetli für Glutenfree Teilnehmer
Pro Person 2 Pastetli
für Nuss/Milch/ Ei Allergiker: Spezial Sauce mit Soja Milch zubereiten

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB150215_0008A-40-de

800 g Pastinaken	
800 g Rüebli	
400 g Erbsen	
100 g Zwiebel	
3.0 EL Butter	
20 g Bouillion	
18 Stück Pastetli	
2.0 Stück Pastetli	Glutenfree
5.0 dl Halbrahm	Saucen- Halbrahm
2.0 dl Sojamilch	

Pastinaken, Rüebli und Zwiebeln schneiden und danach im Butter dämpfen. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugeben und danach köcheln lassen. Würzen mit Muskat und was es sonnst noch so braucht. Erbsen ca. 5-10 Minuten bevor es fertig ist zur Sauce geben.