

Pastetli Gemüsefüllung an Käsesauce von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

Passend dazu ist Reis (z.B. Wildreis)

Quelle: http://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD050415_0004B-40-de?AspxAutoDetectCookieSupport=1

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------------|---|
| 20 Stück Pastetli | Erwärmen anhand Packungsbeilage. |
| 2.5 EL Öl | warm werden lassen |
| 2.5 Stück Zwiebeln | fein hacken |
| 2.5 Stück Knoblauchzehen | pressen oder sehr fein schneiden |
| | Alles in Öl andünsten. |
| 500 g Rüebli | in 2cm langen Stängelchen |
| 500 g Chinakohl | NICHT CHINAKOHL -> Kohlrabi in 2cm Stängelchen |
| 750 g Broccoli | in Röschen |
| | Gemüse begeben und kurz mitdünsten. |
| 2.5 dl Bouillon (flüssig) | Dazugiessen. Zugedeckt ca. 10min weich köcheln lassen. Würzen. |
| 7.5 dl Milch | Ab hier beginnt die Sauce. Bitte separat zubereiten! |
| 400 g Reibkäse | NICHT REIBKÄSE -> Schmelzkäse (z.B. Bel Paese) |
| | Mit Milch unter rühren (Schwingbesen) heiss werden lassen. Hitze reduzieren unditerrühren bis Käse geschmolzen. |
| 4.0 g Senf | NICHT g -> Esslöffel |
| | Grobkörniger Senf dazugeben und würzen. |

2 Pastetli pro Person.

Die heissen Pastetli mit Gemüse füllen und die Sauce drüber geben. Sofort servieren, Pastetli werden weich!