Pastetli Gemüsefüllung an Käsesauce von Matteo Delucchi

Mengen für 50 Personen

Passend dazu ist Reis (z.B. Wildreis)

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

Tags: Für Zeltlager, schnell, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

100 Stück Pastetli	Erwärmen anhand Packungsbeilage.
12.5 EL Öl	warm werden lassen
12.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
12.5 Stück Knoblauchzehen	pressen oder sehr fein schneiden Alles in Öl andünsten.
2.5 kg Rüebli	in 2cm langen Stängelchen
2.5 kg Chinakohl	NICHT CHINAKOHL -> Kohlrabi in 2cm Stängelchen
3.75 kg Broccoli	in Röschen Gemüse beigeben und kurz mitdünsten.
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Dazugiessen. Zugedeckt ca. 10min weich köcheln lassen. Würzen.
3.75 Liter Milch	Ab hier beginnt die Sauce. Bitte separat zubereiten!
2 kg Reibkäse	NICHT REIBKÄSE -> Schmelzkäse (z.B. Bel Paese) Mit Milch unter rühren (Schwingbesen) heiss werden lassen. Hitze reduzieren und weiterrühren bis Käse geschmolzen.
20 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!