Pastetli mit Brätchügeli und Erbsen von bruder7

Mengen für 11 Personen

4.4 dl Milch	
4.4 dl Wasser	
55 g Bouillion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
44 g Butter	schmelzen
2.2 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
88 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
880 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
193 g Erbsen	Nach Packungsbeilage beschriften.
16.5 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!