

Pastetli mit Brätchügeli und Erbsen von Alexandra Hunziker

Mengen für 10 Personen

2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
4.0 dl Wasser	
40 g Butter	schmelzen
50 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
4.0 dl Milch	
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
800 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
175 g Erbsen	Nach Packungsbeilage beschriften.
15 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!