

Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Rüeblli von salida

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Oregano, Thymian, Petersilie, Pfeffer

75 g Butter	in Pfanne geben
4.5 ml Zitronensaft	beträufeln
3.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
150 g Zwiebel	schneiden, zugeben
1.5 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
3.75 dl Rahm	verfeinern
7.5 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
750 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
11.3 Stück Rüeblli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
22.5 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!