

Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Rüebli von Beat Stalder

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Petersilie, Pfeffer, Oregano

50 g Butter	in Pfanne geben
3.0 ml Zitronensaft	beträufeln
2.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
100 g Zwiebel	schneiden, zugeben
* 5 g Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
2.5 dl Rahm	verfeinern
5.0 g Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
500 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
7.5 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
15 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!