

Pilzpastetli von Leonie Heiner

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk

1.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
* 3 g Knoblauchzehen	gepresst
2.0 Stück Rüebli	klein gewürfelt
75 g Sellerie	fein gewürfelt
600 g Pilze	
2.0 EL Mehl	
1.0 dl Weisswein	
1.0 dl Bouillon (flüssig)	
1.8 dl Halbrahm	saucen halbrahm
1.0 Bund Peterli	

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

Füllung: Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse mitdämpfen. Pilze beifügen, kurz anbraten. Mit Mehl bestreuen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Rahm dazugiessen, sämig einkochen, würzen. Die Hälfte des Schnittlauchs daruntermischen.