

## Pilzpfanne-Pastetli und Reis, Erbsen von Julia Kälin

Mengen für 7 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

10.5 Stück Pastetli
700 g Pilze
70 g Zwiebel
70 g Butter
35 g Mehl
35 g Butter
8.75 cl Weisswein
4.38 dl Bouillon (flüssig)
3.5 dl Rahm
490 g Erbsen
700 g Rüebl
700 g Langkornreis

Für die weiße Sauce die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen und das Mehl dazugeben. Mit dem Schwingbesen verrühren. Vorsicht, Mehl darf nicht dunkel werden. Weißwein dazugeben und sofort umrühren. Dann Brühe dazugeben. Kurz aufkochen und anschließend ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

- Reis ca. im Verhältnis 1:2 (z.B. eine Tasse Reis, zwei Tassen Wasser)
- Erbsen mit etwas Wasser aufkochen