

Aus TOP 201 von Ruth Fierz

Pilzpastetli, Gemüse, Saisonsalat

Für 4 Personen

Zutaten

- 20 g Butter
- wenig Zwiebel
- Petersilie
- 2 KL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Paprika
- wenig Bouillon
- 2 KL Maizena
- 1 EL Wasser
- 1 dl Rahm
- 4 – 8 Blätterteigpastetli

Zubereitung

800 g Steinpilze, Eierschwämme, Champignons oder Mischpilze Blätterteigpastetli im Backofen bei 120 Grad vorwärmen.

Die Pilze mit einem Pinsel reinigen, in Scheiben oder Viertel schneiden. Zwiebel und Petersilie feinschneiden.

Butter in eine Chromstahlpfanne geben, schmelzen, Pilze, Zwiebeln und Petersilie beifügen, Zitronensaft darüberträufeln, würzen. Zudecken, auf grosser Stufe erwärmen.

Zurückschalten und ca. 5 Minuten dämpfen. Rahm beifügen und leicht köcheln lassen.

Maizena mit Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen. Pilzsauce abschmecken und in die heissen Pastetli füllen.

Tipp

- Als Beilage Gemüse wie Rüebl, Broccoli, Bohnen oder Mischgemüse im Dampfkochtopf zubereiten.
- Pilzsauce über getoastete Brotscheiben geben.
- Pilzsauce in vorgebackene Tortillablätter verteilen, aufrollen.

