



PILZ-PASTETLI

ALPENRAUSCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 8 Blätterteig-Pastetli
- 400 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 150 g tiefgekühlte Erbsli
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1,8 dl Saucen-Halbrahm
- 3 EL Appenzeller Alpenbitter
- wenig Zitronensaft
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund glattblättrige Petersilie





ZUBEREITUNG:

Pastetli auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, nach Angaben auf der Verpackung zubereiten.

Pilze in Scheiben oder Stücke schneiden. Schalotte fein hacken. Butter warm werden lassen, Pilze ca. 5 Min. andämpfen, Schalotte und Erbsli ca. 3 Min. mitdämpfen.

Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Appenzeller Alpenbitter und Zitronensaft begeben, würzen. Petersilie fein schneiden. Pilze in die Pastetli anrichten, Petersilie darüberstreuen.

Dazu passt: gemischter Blattsalat