

Pastetli mit Gemüse-Rahmsauce

Gemüse

Kohlräbli, Rüebli, Zucchetti, Broccoli

Gemüse in kleine Stücke schneiden und separat in Gemüsebouillon knapp weich garen.

Rahmsauce

1 Knoblauch, fein gehackt

1 EL Butter

1 dl Kalbsfond

4dl Rahm

1 EL Rindsbouillon

Salz, Pfeffer

Knoblauch in Butter andämpfen. Fond dazugiessen und auf 2 EL einkochen lassen.

Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Rahm zur Reduktion geben, aufkochen, bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämiger ist. Abschmecken und bei Bedarf mit etwas Maizena express andicken.

Gemüse dazugeben und heiss werden lassen.

Blätterteigpastetli

Pastetli nach Anweisung aufbacken und mit der Gemüserahmsauce füllen.