



Gemüsepastetli

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

Portion: 495 kcal, F 34 g, Kh 40 g, E 8 g

Zutaten

für 4 Personen

400 g **Pastinaken**

400 g **Rüebli**

1 **Zwiebel**

1 EL **Butter**

4 dl **Gemüsebouillon**

2 dl **Saucen-Halbrahm**

0.25 TL **Muskat**

Salz, Pfeffer

8 **Blätterteig-Pastetli**

1 Bund **Schnittlauch**

Zubereitung

1. Pastinaken und Rüebli in ca. 5 mm dicke Scheibchen hobeln, Zwiebel in Streifen schneiden. Alles in der warmen Butter ca. 5 Min. andämpfen.
2. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugiessen, ca. 15 Min. köcheln. Muskat begeben, würzen.
3. Pastetli nach Angabe auf der Verpackung zubereiten, mit der Gemüsefüllung anrichten. Schnittlauch fein schneiden, darauf verteilen.