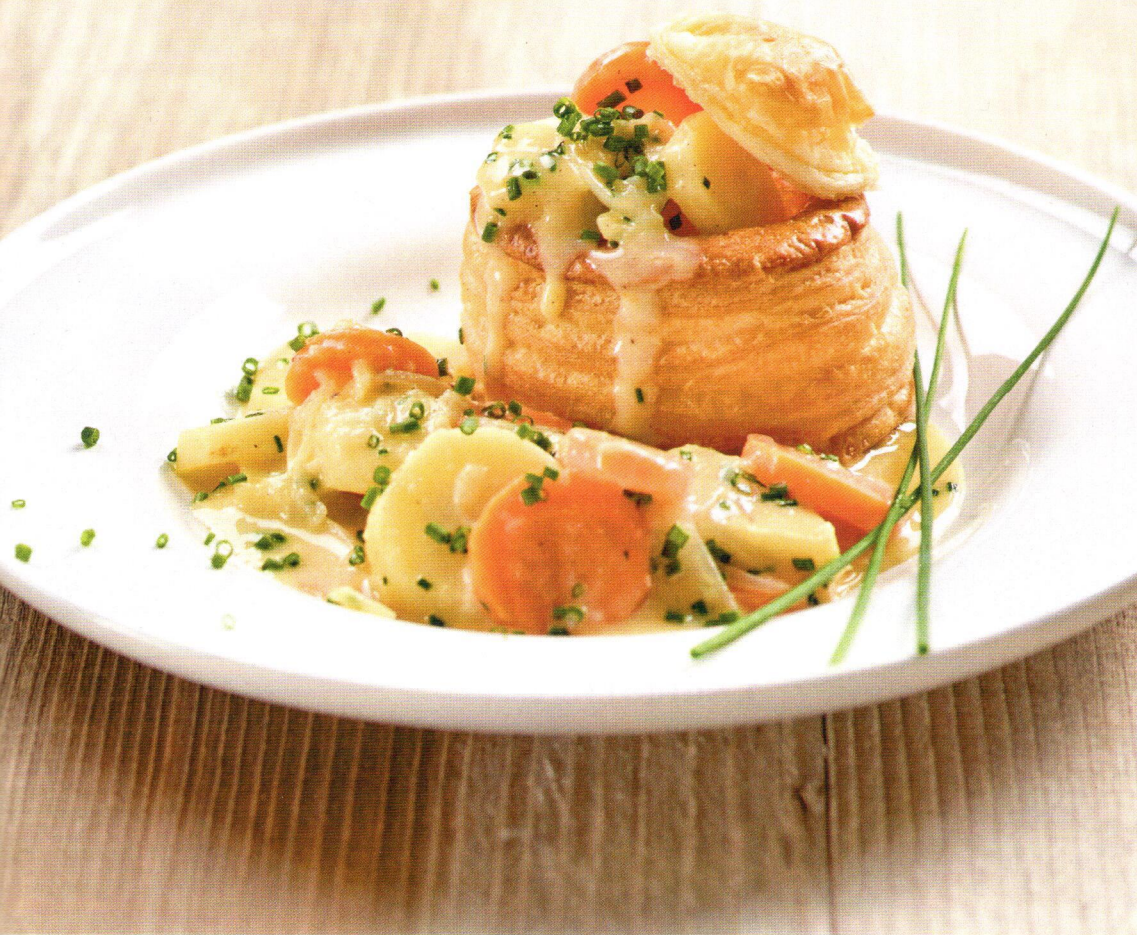


Schnell &
einfach

Gemüsepastetli

Der Familienhit mit neuer Füllung



1. SCHRITT



Pastinaken und **Rüebli** in ca. 5 mm dicke Scheibchen hobeln, **Zwiebel** in Streifen schneiden. Alles in der warmen **Butter** ca. 5 Min. andämpfen.

2. SCHRITT



Bouillon und **Saucen-Halbrahm** dazugießen, ca. 15 Min. köcheln. **Muskat** begeben, würzen.

3. SCHRITT



Pastetli nach Angabe auf der Verpackung zubereiten, mit der Gemüsefüllung anrichten. **Schnittlauch** fein schneiden, darauf verteilen.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

400 g Pastinaken

400 g Rüebli

1 Zwiebel

1 EL Butter

4 dl Gemüsebouillon

2 dl Saucen-Halbrahm

¼ TL Muskat

Salz, Pfeffer

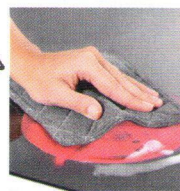
8 Blätterteig-Pastetli

1 Bund Schnittlauch

Portion: 493 kcal, F 34 g, Kh 40 g, E 8 g

VEGI

Bestell-Tipp



Ist etwas übergekocht? Mit unserem **hitzebeständigen Putzlappen**

wischen Sie mühelos alles weg, bevor es einbrennt. Ohne sich die Finger zu verbrennen! Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website

 bettybossi.ch/onlineshop