

Hauptspeise für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.  
Energiewert/Person: ca. 2577 kJ/616 kcal



## PILZ-PASTETLI ALPENRAUSCH

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.*