



Shiitake Pastetli

Für 4 Portionen

1	Schalotten, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
	Butter zum Dämpfen
2	Rüebli, klein gewürfelt
500 g	Shiitake Pilze
2 EL	Mehl
100 ml	Weisswein, trocken oder Gemüsebouillon
100 ml	Gemüsebouillon
180 ml	Saucenhalbrahm
	Salz und Pfeffer
3-4 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
4-8	Pastetli

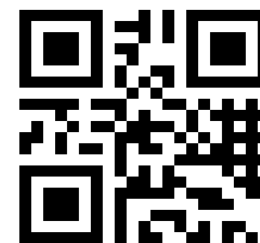
Und so wirds gemacht:

Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Rüebli mitdämpfen. Pilze beifügen, kurz anbraten. Mit Mehl bestreuen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Rahm dazugießen, sämig einkochen, würzen. Die Hälfte des Schnittlauchs daruntermischen. Pastetli auf ein Backofen-Blech stellen, im Ofen gemäss Hersteller erwärmen. Anschliessend auf vorgewärmte Teller geben, Shiitake Füllung verteilen, restlichen Schnittlauch darüber streuen, Deckel auflegen und sofort servieren.



Kochzeit gesamt: 40 Minuten

vegetarisch



pilzland.ch

info@pilzland.ch