

Gemüsepastetli von André Marty

Mengen für 27 Personen

Zwei Spezial Pastetli für Glutenfree Teilnehmer

Pro Person 2 Pastetli

für Nuss/Milch/ Ei Allergiker: Spezial Sauce mit Soja Milch zubereiten

Quelle:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB150215_0008A-40-de

2.16 kg Pastinaken	
2.16 kg Rüebli	
1.08 kg Erbsen	
675 g Pilze	
270 g Zwiebel	
8.1 EL Butter	
54 g Bouillion	
48.6 Stück Pastetli	
5.4 Stück Pastetli	Glutenfree
1.35 Liter Halbrahm	Saucen- Halbrahm
5.4 dl Sojamilch	

Pastinaken, Rüebli, Zwiebel und Zwiebeln schneiden und danach im Butter dämpfen. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugeben und danach köcheln lassen. Würzen mit Muskat und was es sonst noch so braucht. Erbsen ca. 5-10 Minuten bevor es fertig ist zur Sauce geben.