

# Pastetli Gemüsefüllung an Käsesauce von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

Passend dazu ist Reis (z.B. Wildreis)

Quelle: [http://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZD050415\\_0004B-40-de?AspxAutoDetectCookieSupport=1](http://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD050415_0004B-40-de?AspxAutoDetectCookieSupport=1)

Tags: Vegetarisch, Einfach, Für Zeltlager, schnell

Gewürze: Pfeffer, Salz

20 Stück Pastetli	Erwärmen anhand Packungsbeilage.
2.5 EL Öl	warm werden lassen
2.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
2.5 Stück Knoblauchzehen	pressen oder sehr fein schneiden
	Alles in Öl andünsten.
500 g Rüebli	in 2cm langen Stängelchen
500 g Chinakohl	NICHT CHINAKOHL -> Kohlrabi in 2cm Stängelchen
750 g Broccoli	in Röschen
	Gemüse begeben und kurz mitdünsten.
2.5 dl Bouillon (flüssig)	Dazugiessen. Zugedeckt ca. 10min weich köcheln lassen. Würzen.
7.5 dl Milch	Ab hier beginnt die Sauce. Bitte separat zubereiten!
400 g Reibkäse	NICHT REIBKÄSE -> Schmelzkäse (z.B. Bel Paese)
	Mit Milch unter rühren (Schwingbesen) heiss werden lassen. Hitze reduzieren und weiterrühren bis Käse geschmolzen.
4.0 g Senf	NICHT g -> Esslöffel
	Grobkörniger Senf dazugeben und würzen.

2 Pastetli pro Person.

Die heissen Pastetli mit Gemüse füllen und die Sauce drüber geben. Sofort servieren, Pastetli werden weich!