

## Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Oregano, Petersilie, Pfeffer, Thymian

250 g Butter	in Pfanne geben
1.5 cl Zitronensaft	beträufeln
10 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
500 g Zwiebel	schneiden, zugeben
5.0 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
1.25 Liter Rahm	verfeinern
25 g Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
2.5 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
37.5 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
75 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!