

PASTETLI für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Pack Pastetli (4 Stück)
- 200g Pouletgeschnetzeltes
- 500g Champignons
- 200g TK-Erbesen
- 1 TL Butter (oder 1 EL Olivenöl)
- 1 TL Bouillonpulver
- Estragon
- 2dl Halbrahm
- Pfeffer

Dazu:

- 8 Karotten
- 2 TL Butter

Poulet in der Butter (oder Olivenöl) anbraten, bis es schön goldbraun ist. Herausnehmen. In der gleichen Pfanne Champignons andünsten, mit wenig Wasser (oder Weisswein) ablöschen, Bouillonpulver dazu geben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Erbsen dazu geben, Pfanne vom Herd nehmen.

Karotten schälen, in Streifen schneiden und in wenig Wasser knapp weich köcheln lassen. Wasser abgiessen und Karotten in Butter schwenken. Wer ein Dampfgerät Zuhause hat, dämpft die Karotten und schwenkt sie anschliessend in etwas Butter. In der Zwischenzeit Pastetli nach Anleitung backen. In der Regel 12 Minuten bei 180° (Ofen nicht vorheizen).

Poulet zurück zu den Champignons und Erbsen geben, Rahm dazu giessen, mit (reichlich) Estragon und Pfeffer würzen und nur noch heiss werden lassen. Füllung in die Pastetli geben und diese zusammen mit den Karotten servieren.