



## Pastetli mit Pouletgeschnetzeltem

Zubereitungsdauer ca. 25 min

### Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Pouletgeschnetzeltes aus Brust oder Schenkel
200 g	Erbsli
8 Stk.	Pastetli
1 EL	Butter
2 ½ EL	Mehl
3 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Pastetli im Backofen gemäss Angaben auf der Verpackung zubereiten.

#### Schritt 2

Das geschnetzelte Pouletfleisch in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt beiseite stellen.



## Zubereitung:

### Schritt 3

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Mehl begeben und unter Rühren ca. 1 Min. dünsten. Das Mehl sollte dabei keine Farbe annehmen.

### Schritt 4

Die Gemüsebouillon dazugiessen und mit dem Schwingbesen unter ständigem Rühren aufkochen.

### Schritt 5

Anschliessend den Rahm dazugiessen, nochmals kurz aufkochen, Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

### Schritt 6

Das auf die Seite gestellte Geschnetzelte und die Erbsli begeben, ca. 5 Min. weiterköcheln.

### Schritt 7

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend das Pastetli mit Sauce befüllen und sofort servieren.

Tipp: Dazu passt sehr gut Salat.