

## Pastetli mit Kefen und Morcheln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 10 Min.

20 g **getrocknete Morcheln**

ca. 15 Min. in lauwarmem Wasser einweichen, gut waschen, abtropfen, in Ringe schneiden

8 **Blätterteigpastetli**

auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, nach Angaben auf der Verpackung zubereiten in einer Pfanne warm werden lassen

½ Esslöffel **Butter**

2 **Bundzwiebeln mit dem Grün**, Zwiebeln fein gehackt, Grün in Ringen

andämpfen

**vorbereitete Morcheln**

400 g **Kefen**, halbiert

ca. 2 Min. mitdämpfen

1 Esslöffel **Mehl**

darüberstäuben, kurz weiterdämpfen

2½ dl **Wasser**

1 dl **Saucen-Halbrahm**

dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, offen unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln

¾ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

würzen

½ Bund **Kerbel**, fein gehackt

daruntermischen. Pastetli auf Teller verteilen, Sauce darin anrichten, sofort servieren

### Tipps

- Statt Morcheln 100 g frische Champignons, in feinen Scheiben, verwenden.
- Mit essbaren Blüten (z. B. Ringelblumen-Blütenblättern), nach Belieben, verzieren.

**Pro Person:** 29 g Fett, 10 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 1881 kJ (450 kcal)

