



## Pastetli mit Pilz-Tomaten- Ragoût und Pouletfleisch Rezept für 4 Personen

4 Blätterteig-Pastetli vom Beck

### Zubereitung

- 30 g Bratbutter erwärmen.
- 120 g Zwiebeln, gehackt, beigegeben, dünsten.  
Butter, geschmolzen, Spätzli heiss anbraten, bis sie Farbe erhalten.
- 450 g Eierschwämmli, gesäubert, beigegeben, andämpfen, mit
- 1 dl Weisswein einschliesslich
- 8 g Bouillonwürfel oder Granulat ablöschen, kurz aufkochen, absieben, Saft in die Pfanne zurückgeben.
- 450 g Cherrytomaten, halbiert, beigegeben, etwa 20 Minuten einkochen
- 1,5 dl Rahmbeigegeben, nochmals aufkochen, Pilze darunter ziehen.
- 450 g Pouletfleisch, in Streifen geschnitten, gewürzt, gemehlt, heiss anbraten, der Sauce beigegeben, 10 Minuten ziehen lassen.

### Tipp : die Quark-Variante

Durch das heisse Andünsten der Pilze entsteht viel aromatischer Saft. Es ist wichtig, dass sie nicht lange gedünstet werden – nur in der Sauce ziehen lassen. Dadurch bleiben sie zart und werden nicht zäh. Die geschmackvollen Cherrytomaten können während der Tomatensaison durch aromatische Tomaten ersetzt und anstelle der Pastetli auf getoastetem Toastbrot angerichtet werden.

### Anrichten

Pastetli bei 220 °C 2 bis 3 Minuten knusprig aufbacken, auf Tellern anrichten, mit dem Ragoût füllen und servieren



*Tradition geniessen*