



Käse-Pastetli

Zubereiten: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 15 Minuten

für 4 Portionen

Zutaten

- | | |
|-------|-----------------------|
| 8 | • Pastetli |
| 1 | • Lauch |
| 150g | • Feta oder Salatkäse |
| 1 | • Champignons |
| 1 | • Brokkoli |
| 1 | • Knoblauchzehe |
| 1EL | • Sojasauce |
| 100g | • Thurgauer Rahmkäse |
| 3dl | • Halbrahm |
| 1EL | • Senf |
| 1TL | • Muskat |
| etwas | • Salz, Pfeffer |



Anweisung

1. Brokkoli, Champignons, Lauch und Feta klein schneiden. Knoblauchzehe klein hacken und alles in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit der Sojasauce ablöschen.
2. Käse reiben oder fein schneiden und zusammen mit Rahm, Senf und den Gewürzen in eine Pfanne geben. Auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren erhitzen.
3. Während die Sauce köchelt, die Pastetli bei 180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten backen. Danach mit Gemüse-Feta-Mischung füllen und Käsesauce darübergeben.