

## Königinnen-Pastetli mit grünen Bohnen



Rezept für 4 Personen (Rezept von Leandra Vanne und Nonna Alice Corvini)

4 Stk	Pastetli
0.030 kg	Knoblauch
0.040 kg	Zwiebeln
0.500 kg	Pouletbrust (Schweiz/BIO), geschnetzelt
0.100 kg	weisse Champignons
0.200 kg	trockener Weisswein
0.250 kg	Halbrahm (25%)
0.200 kg	Weissmehl
0.100 kg	Gemüsefond
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
0.400 kg	Grüne Bohnen
Etwas Butter	

### Anleitung:

Bohnen in reichlich Salzwasser knackig blanchieren und abschöpfen.

Kochbutter erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Geschnetzeltes mitsautieren und die Champignons begeben. Vom Herd nehmen und mit Mehl bestäuben, gut mischen. Wieder auf der Herdplatte den Weisswein begeben, Hitze reduzieren. Gemüsebouillon und Rahm begeben und abschmecken.

Butter schmelzen, Bohnen beifügen und erwärmen.

Pro Person 1 Pastetli mit Sauce füllen und mit den Bohnen servieren.

### Tipp:

Wenn die Sauce zu dünn ist, Maizena Express begeben. Wenn sie zu dick ist, mit Rahm verdünnen.