



## Wildpastetli

für 4 Personen

<b>Zutaten:</b>	8	mittlere Pastetli
	8	Tranchen Speck
	300 g	Reh - Geschnetzeltes
	300 g	Champignons oder Eierschwämmli
	2 dl	Rahm

### Zubereitung:

Pastetli mit Specktranchen umwickeln, aufbacken.  
Rehgeschnetzeltes an Rahmsauce mit einigen Thymianblättchen  
mischen, wärmen und in die Pastetli füllen.