

PLÄTZLI À LA MINUTE

überbacken mit Tomaten

- 4 grosse Plätzli à la minute (z.B. Eckstück)
- **Fleischgewürz**
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Olivenöl
- 2 El grobkörniger Senf
- 1 El Bratbutter
- 4 Tomaten
- 150 g geriebener Käse (Sbrinz oder Parmesan)
- ½ Becher Crème fraiche
- 1 Bund Basilikum
- Salz und Pfeffer



-
- Fleisch mit dem Fleischgewürz würzen.
 - Knoblauch fein hacken, mit dem Olivenöl und dem Senf verrühren und das Fleisch damit bestreichen
 - Die Plätzli in der heissen Bratbutter beidseitig kurz anbraten, herausnehmen und in eine gebutterte Gratinform legen.
 - Tomaten in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen.
 - Käse und Crème fraiche verrühren, die Hälfte des Basilikums fein hacken und untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse auf den Plätzli verteilen.
 - Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen etwa 5 Minuten gratinieren.
 - Restliches Basilikum in Streifen schneiden und die Plätzli damit garnieren.

Dazu passen

Bratkartoffeln oder Spätzli

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.