

PLÄTZLI À LA MINUTE

mit Käse überbacken und Birnen

- 4 grosse Plätzli à la minute (z.B. Eckstück)
- Salz
- 1 El grobkörniger Pfeffer
- 2 El Senf
- 1 El Bratbutter
- 4 grosse Tranchen Bündnerfleisch
- 250 g rezepter Alpkäse
- 2 El Honig

Birnen

- 2 Birnen (z.B. Williams)
- 1 Zitrone, Saft
- 4 dl Wasser
- 2 El Honig



-
- 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