

## BUNTE DINKELPLÄTZLI MIT BATAVIASALAT

### ZUTATEN

Für 2 Personen

Dinkelplätzli (4 Stück):  
3 dl Wasser  
100 g Dinkel, grob geschrotet  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
50 g Lauch, in kleine Würfel geschnitten  
50 g Rüebli, in kleine Würfel geschnitten  
40 g Bündnerfleisch, in kleine Würfel geschnitten  
Butter zum Dämpfen  
1 TL Thymianblättchen  
Salz, Pfeffer  
Paprika  
evtl. Curry  
50 g Ziegenkäse, fein geraffelt  
wenig Dinkelmehl  
Bratcrème oder Bratbutter



Salatsauce:

2 EL Balsamico Essig  
3 EL Rapsöl  
Salz und Pfeffer

Salat:

150 g Bataviasalat  
1 Bund Radieschen, in Scheiben geschnitten  
30 g Ziegenkäse, in Stängeli geschnitten

### ZUBEREITUNG

**1** Für die Plätzli Wasser aufkochen, Dinkelschrot einrieseln lassen. 5 - 10 Minuten bei kleiner Hitze zu einem Brei kochen, dann 20 - 30 Minuten quellen lassen. Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Rüebli und Fleisch in Butter knapp weich dämpfen. Dinkelschrot zum Gemüse geben, würzen, Käse darunter mischen. Plätzli formen und in wenig Mehl wenden. Bei mittlerer Hitze in der Bratcrème auf beiden Seiten knusprig braten.

**2** Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren.

**3** Für den Salat Batavia mit der Sauce vermischen, auf Tellern anrichten. Radiesli und Käsestängeli darüber streuen. Plätzli dazu servieren.

Anstelle von Ziegenkäse anderen Halbhartkäse verwenden, z.B. Tilsiter, Appenzeller.

