



Gruyère-AOC-Plätzli

Der beliebteste Schweizer Käse kommt in verschiedenen Varianten auf den Tisch, sei es als Schnittkäse, in Würfeln, als Reibkäse, geschmolzen oder eben als «Plätzli».

Für 4 Personen

1,5 dl Milch

75 g Mehl

3 Eier

Salz

1 grosser Lauchstängel

200 g rezenten Gruyère AOC

4 Scheiben Schinken

Butter zum Braten

Milch und Mehl zusammenmischen und glattrühren, danach Eier und Salz dazugeben und das Ganze 30 Minuten ruhen lassen.

Lauch längs halbieren und die einzelnen Streifen auseinanderzupfen. In Salzwasser 2 bis 3 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen.

Den Gruyère AOC in 8 Stücke von ca. 5 x 5 x 1 cm schneiden. Schinken in 5 cm breite Streifen schneiden. Schinken und Lauch um die Käsestücke wickeln.

Etwas Butter in einer kleinen Bratpfanne schmelzen. Aus dem Teig 8 dünne Crêpes backen. Jede Crêpe mit einem Käsepäckli belegen. Seitenränder einklappen und satt aufrollen.

Die Päckli in Butter bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 10 Minuten braten.

Mit einem Salat servieren.