



## 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.*