

OFENPLÄTZLI



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für Kopfarbeiter.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Plätzli:

2 TL Senf

1/2 TL Salz

Pfeffer

wenig Paprika

1 EL Rapsöl

4 Schweinsplätzli, z.B. Hals, je ca. 80 g

Belag:

250 g Kalbsbrät

1 Rüebli, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben

1/2 Bundzwiebel, gerüstet, in Streifchen
geschnitten

4 EL Gruyère AOC, gerieben

1/2 Bundzwiebel, in Streifen und Scheibchen
geschnitten, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Plätzli: Senf, Salz, Pfeffer, Paprika und Öl verrühren, Plätzli damit bestreichen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

2 Belag: Alles bis und mit Bundzwiebel mischen, auf die Plätzli streichen, mit Käse bestreuen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Mit Bundzwiebeln bestreuen, heiss servieren.

Dazu passen Gemüsereis und Salat.