

Winzerplätzli



Nährwert pro Portion:

Kilokalorien: 313 kcal

Kohlenhydrate: 8 g

Eiweiss: 33 g

Fett: 17 g

Zeitaufwand: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

Schritt 1:

Fleisch ca. 30 Minuten vor dem verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Schritt 2:

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten, würzen und beiseite legen.

Schritt 3:

Hitze reduzieren und die Pilze und Trauben darinnen andünsten. Danach auf eine Auflaufform verteilen. Das Fleisch darauf legen und mit dem Raclettekäse bedecken.

Schritt 4:

Alles bei mittlerer Hitze in der Mitte des Backofens für ca. 5 Minuten aufbacken bis der Käse geschmolzen ist. Schön anrichten und geniessen.

Dazu passt Gemüsenudeln oder Spätzle.



Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Schweinsplätzli
- 50 g Trauben blau
- 100 g Pilzmischung
- 2 Stk Raclettekäse