

Plätzli gourmet

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten **Marinade**

1 Kl Senf
1 Kl Curry
1 Knoblauchzehe gepresst
1 Kl Salz und etwas Pfeffer

4 Plätzli a la Minute
1 Zwiebel
200 g Champignon
3 Tranchen Schinken
½ Bund Petersilie
1 dl Marsala (oder Traubensaft)
2 El Rahm



- Zubereitung
1. Senf, Curry, Knoblauchzehe gepresst, Salz und Pfeffer gut verrühren und Plätzli damit bestreichen.
 2. Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und Plätzli je ca. 1 Minute pro Seite braten. In eine weite, ofenfeste und eingefettete Form geben.
 3. Zwiebel und Champignon sehr klein hacken. Zwiebel in derselben Bratpfanne andämpfen, Champignon begeben und mitdämpfen bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.
 4. Fein gehackter Schinken und Peterli begeben und Marsala dazugießen und aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 2 – 5 Minuten vollständig einköcheln. Würzen.
 5. Masse bergartig auf die Plätzli verteilen.
 6. Rahm darüber träufeln und bei 250°C auf der zweituntersten Rille 5 – 7 Minuten backen.

Tipp: *Mit Alufolie bedeckt können die Plätzli im 50 Grad warmen Ofen bis 30 Minuten warm gehalten werden.
* Statt Marsala Portwein oder roten Traubensaft verwenden