

TÄGLICH GUT

# Plätzli-Parade

Sie schmecken nicht nur lecker – sie sind auch blitzschnell zubereitet. Auf die Plätzli, fertig, los!



# Winzerplätzli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

---

## **4 Schweinsplätzli**

(z. B. Nierstück, je ca. 100 g)

---

**Bratbutter** zum Braten

**1/3 Teelöffel Salz**

**wenig Pfeffer**

**200 g blaue Trauben** (evtl.  
kernenlose), halbiert

---

## **4 Scheiben Raclettekäse**

(ca. 150 g), halbiert

**wenig Pfeffer** aus der Mühle

- 1.** Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2.** Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen. Trauben begeben, ca. 3 Min. braten, herausnehmen. Plätzli in die Pfanne zurückgeben.
- 3.** Trauben und Käse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 5 Min. bei kleinster Hitze köcheln, bis der Käse geschmolzen ist, würzen.

**Dazu passen:** Spätzli.

**Pro Person:** 17 g Fett, 33 g Eiweiss,  
8g Kohlenhydrate, 1313 kJ (313 kcal)