

Plätzli im Ofen überbacken

von Lüthi-Schon Anita und Jens

[Zubereitung für 4 Personen]

Zutaten – Menge	50 gr Speckwürfelchen – anbraten, beiseite legen 8 Plätzchen vom Nierstück – anbraten, würzen und dann ziegelartig in gefettete Gratinform legen 40 gr Butter 50 gr Mehl 4 dl Milch 50 gr geriebener Käse Bechamelsauce machen
Zubereitung	Die Sauce über die Plätzchen geben und die Speckwürfelchen darüber verteilen. Im Backofen bei ca. 180° ca. 30 Minuten überbacken. Mit Kartoffelstock, Knöpfli oder Nudeln und Saisongemüse servieren.
Vorbereitungszeit (min.)	20 min
Zubereitungszeit (min.)	30 min
Passend zu [Wein]	Pinot Noir Réserve du caveau, Sélection François Kuonen
Quelle	Familienrezept



