AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Schweiz

INNERSCHWEIZER OFETORI

Rezept: swissmilk.ch, 28. 11. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Innerschweizer Bauern mischten einst alles, was der Hof hergab, zusammen und stellen es in den heissen Ofen. Heute ein trendiges Hausgericht. (+15 Min. Kartoffeln schwellen, +25 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Mehligkochende Kartoffeln	50 g	Sbrinz, gerieben
1	Ei, verklopftes	1 Pr	Muskat
1 dl	Vollrahm	200 g	Speck
20 g	Butter	20 g	Butter, kalt

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weich kochen, abtropfen, pürieren.

2. Ei, Rahm, Butter und Käse beimischen, würzen. Kartoffelstock in die ausgebutterte Form füllen, Oberfläche mit leichter Wölbung glatt streichen.

3. Speck in den Kartoffelstock stecken, Butter darauf verteilen.

4. In der unteren Hälfte des auf 200° C vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen.

TIPP: Nach Gusto variierbar: Einen anderen Käse wählen. Rahm durch Bouillon oder Speck durch Schinken ersetzen.