



Plain in Pigna

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln, roh
- 150 g Salsiz oder Landjäger
- 150 g Rohschinken
- 20 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer, Muskat
- 50 g Mehl
- 120 g grobes Maismehl
- 2 dl Milch

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und an einer Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
- Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken.
- Unter die Kartoffeln die Fleischstücke, das Mehl, den Knoblauch und das Maismehl gut mischen.
- Die Milch dazu giessen und mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Den Teig in einer bebutterten Gratinform 3 cm hoch ausstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa eine Stunde backen.

Als Beilage eignet sich Salat oder Apfelmus.

Titelbild: kartoffel.ch