



## HAUPTGANG

## PLAIN IN PIGNA



★★★★☆ (287)

1 H 5 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 1 kg** festkochende Kartoffeln
- 1** Zwiebel
- 150 g** Salsiz
- 150 g** Speck
- 120 g** feiner Maisgriess
- 2 EL** Mehl
- 1.5 dl** Milch
- wenig** Butter zum Einfetten der Form

Zum servieren

Blattsalat

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine grosse Schüssel reiben. Die Zwiebel fein hacken. Den Speck in Streifen, den Salsiz in kleine Würfel schneiden und beides in die Schüssel geben.
- 2** Das Mehl mit dem Maisgriess mischen und zu den Kartoffeln geben. Die Milch dazugeben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Den Ofen auf 180° C vorheizen. Ein Blech oder eine Gratinform mit Butter einfetten. Die Kartoffelmasse auf dem Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 bis 60 Minuten goldgelb und knusprig backen.

## TIPP

- Speck kann mit Rohschinken ersetzt werden.
- Mit Blattsalat servieren.