

Plain in Pigna

Zutaten für 4 Personen

	Butter für das Blech
1	Salsiz à ca. 95 g
1 kg	festkochende Kartoffeln
120 g	Rohschinkenwürfelchen
100 g	Speckwürfelchen
2 EL	Mehl
1 dl	Milch
60 g	grober Maisgriess
	Salz
	Pfeffer
50 g	Butter
4 EL	Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Blech mit Butter ausstreichen. Salsiz in Würfelchen schneiden. Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. In ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Kartoffeln, Salsiz, Rohschinken, Speck, Mehl, Milch und Maisgriess in eine Schüssel geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Masse in das Blech geben. Butter in Flocken schneiden und auf der Kartoffelmischung verteilen. In der Ofenmitte ca. 50 Minuten überbacken. Plain in Pigna mit den Preiselbeeren servieren. Dazu passt Salat, zum Beispiel Kabissalat, oder Apfelmus.

Tipp






Zum Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen

Bündnerland

Pizzoccheri
migusto.ch/pizzoccheri

Migusto

Zubereitung

 ca. 20 Minuten  Einsteiger
+ ca. 50 Minuten backen
Preis:    günstig

Pro Person ca. 27 g Eiweiss, 30 g Fett, 57 g Kohlenhydrate, 2600 kJ/630 kcal