

Plain in Pigna

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Kilo festkochende Kartoffeln, mit der Röstiraffel geraffelt
- 1 Ei
- 1 Salsiz (100 Gramm) oder Schinken (100 Gramm), in Würfeli geschnitten
- 20 Tranchen Bratspeck (10 Tranchen in Streifen geschnitten, 10 Tranchen beiseitegestellt)
- 3 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Maisgriess (grobkörnig)
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Butter

Zubereitung:

- Eine rechteckige Backform gut einfetten und mit 10 Tranchen Speck belegen.
- Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.
- Die geraffelten Kartoffeln und die restlichen Zutaten in einer Schüssel gut mischen.
- Die Masse mit Pfeffer und Muskat würzen.
- Die Kartoffelmischung auf dem Speck gut verteilen.
- Butterflöckli über die Kartoffeln gleichmässig verteilen.
- Die Kartoffelmischung in der Mitte des Backofens ca. 50 Minuten backen.