



© Maurice K. Grünig, AT Verlag / www.at-verlag.ch

Ofenguck

Währschaft soll es sein und unkompliziert? Der Ofenguck nach dem Rezept von Bäuerin Brigitte Meier erfüllt beides. Wer kein Fleisch mag, ersetzt die Speckwürfelchen einfach mit klein geschnittenen getrockneten Tomaten.

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 2 dl Milch
- 40 g Butter
- geriebene Muskatnuss
- 100 g Speckwürfel
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen, Milch und Butter hinzufügen und alles zu einem Kartoffelstock verrühren. Mit Muskat abschmecken.
2. Den Kartoffelstock in eine gebutterte Auflaufform füllen und glatt streichen. Mit einem Löffel mehrere Vertiefungen eindrücken und die Speckwürfel darin verteilen. Mit Käse bestreuen.
3. Im Backofen bei 220 Grad 15–20 Minuten überbacken.

Tipp

Für eine vegetarische Variante die Speckwürfelchen durch klein geschnittene getrocknete Tomaten ersetzen.

Aus dem Buch: «Hofchuchi», Lieblingsrezepte von Schweizer Bäuerinnen und Bauern, AT Verlag
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>