



liaundliam.ch  
 facebook.com/liandliam  
 pinterest.com/liandliam  
 twitter.com/liandliam



### Plain in Pigna Rezept - Erinnerung an meine Vorfahren

| Zubereitung | Kochen     | Schwierigkeitsgrad | Menge       |
|-------------|------------|--------------------|-------------|
| 30 Minuten  | 50 Minuten | Einfach            | 5 Portionen |

#### Zutaten und Zubereitung

| Menge   | Bezeichnung                         |
|---------|-------------------------------------|
| 1 kg    | Festkochende Kartoffeln             |
| 200 g   | Speckwürfeli oder Rohschinkenwürfel |
| 1 Stück | Salsiz                              |
| 3 EL    | Mehl                                |
| 1 TL    | Salz                                |
| Wenig   | Muskat                              |
| Wenig   | Pfeffer                             |
| Wenig   | Butter                              |

Backofen auf 200 °C vorwärmen.

1. Die Kartoffel schälen und grob raffeln (wie bei Rösti). In eine Schüssel geben.
2. Die restlichen Zutaten begeben, nach Belieben mit mehr oder weniger Muskat und Pfeffer würzen. Alle Zutaten gut vermischen.
3. Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und Butter in kleinen Stücken darüber verteilen.
4. Für ca. 50 Minuten (so, dass die Kartoffel knusprig werden) in der Ofenmitte backen.

| Kalorien | Fett | Kohlenhydrate | Protein |
|----------|------|---------------|---------|
| 455 kcal | 22 g | 39 g          | 24 g    |