

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

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
607 kcal	46 g	28 g	18 g