



Plain in Pigna

aus Bruno's Küche

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 45min

Auf dem Tisch in: 1h5min

Zutaten

Blech oder grosse Gratinform von

ca. 26 cm x 30cm

Butter für die Form

1,2 kg festkochende Kartoffeln, an der Röstiraffel
gerieben

150 g Speck- oder Salsizwürfeli

150 g Schinkenwürfeli

3 EL Mehl

1½ TL Salz

50 g Butter




Und so wird's gemacht

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/1. Umluft 180°C).

Alle Zutaten mischen.

In die bebutterte Gratinform oder auf das bebutterte Blech geben (Masse soll nicht höher sein als 3 cm). Mit Butterflocken belegen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen.

 Meine Anmerkungen: