

Ofenguck

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln
1 Eigelb
1 dl Milch oder Rahm
30 g Butterflocken
150 g Schinkenwürfelchen
Salz, Muskatnuss
Butter für die Form
Pfeffer aus der Mühle
150 g geräucherter Speck,
ohne Schwarte
3 Esslöffel geriebener Sbrinz
6–8 Eigelbe

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgessen und durch das Passevite treiben. Mit Eigelb, Milch oder Rahm gut mischen. Butterflocken und Schinkenwürfel darunterziehen. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen. Die Kartoffelmasse einfüllen und glattstreichen. Den Speck in kleine Stäbchen schneiden und das Gericht damit spicken. Mit Käse bestreuen und 10 Minuten bei 220 °C überbacken. Die Form kurz aus dem Ofen nehmen. Mit einem nassen Esslöffel Vertiefungen anbringen und die Eigelbe vorsichtig hineingeben. Mit Pfeffer bestreuen und 4–5 Minuten weiterbacken. Die Eigelbe sollen noch etwas flüssig bleiben.

Tip: Man kann 4 steifgeschlagene Eiweisse unter die Kartoffelmasse ziehen.

