

Plain in Pigna (???, Kuchen im Ofen) Rezept aus dem Münstertal

- 1,6 kg Kartoffeln
- 180 g Speckwürfeli
- 150 g Wurstwürfeli (Salami, Salsiz, Schinken) nach Lust und Laune
- 3 EL Mehl (50-60 g, je nach der ausgetretenen Flüssigkeit
der Kartoffeln)
- 20 g Butterflocken
- Fett für die Form

Die Kartoffeln schälen und $\frac{2}{3}$ davon mit der groben Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Das übrige Drittel wird and der feinen Bircherraffel dazugerieben. Die Speck- und Wurstwürfeli sowie das Mehl und wenig Salz dazugeben und mischen. Eine flache Gratinform oder ein Kuchenblech ausbuttern und die Masse nicht mehr als 2 cm hoch einfüllen. Mit Butterflocken bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200-220° etwa 45 Minuten backen.