

MIGROS MAGAZIN.ch



M *Erschienen in MM-Ausgabe 19*
M *6. Mai 2013*

Autor

Saisonküche

Fotograf

Mirjam Graf

[Home](#) > [Kochen](#) > [Rezepte](#) > Plain in Pigna – Bündner ...

Plain in Pigna – Bündner Kartoffelkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde/n 5 Minuten

Zutaten für 6 Personen

	Butter für die Form
100 g	geräucherter Speck am Stück
150 g	Salsiz
1,2 kg	Kartoffeln festkochend
60 g	feiner Maisgriess
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Musskatnuss gerieben
1 dl	Bouillon
3 EL	Butter
50 g	Bündner Bergkäse

Zubereitung

1



Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine grosse ofenfeste Form oder ein Backblech grosszügig mit Butter bepinseln. Speck in Stäbchen, Salsiz in Scheiben schneiden. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine grosse Schüssel reiben. Maisgriess, Mehl, Speck und Salsiz zu den Kartoffeln geben. Alles mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss abschmecken. Gleichmässig in die Form verteilen. Bouillon darüber träufeln. Butter in Flocken über die Kartoffeln verteilen. Plain in Pigna circa 50 Minuten im Ofen backen.

2



Inzwischen Käse raffeln. Über die heisse Plain in Pigna streuen. Dazu passt Apfelkompott oder Salat.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien:	440 kcal	Eiweiss:	17 g
Fett:	24 g	Kohlenhydrate:	38 g

MM.ch Auf migromagazin.ch [einloggen](#), um alle Funktionen von migromagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.

Kommentar verfassen

1 Kommentar

Mathias Koch [Gast]

Ich habe das Gericht probiert und es hat überhaupt nicht geschmeckt. Auch macht es dick!

*Geschrieben vor**2 Wochen, 4 Tagen*