NIDWALDEN / SAMMELREZEPT 01

Ofetori

nach Nidwaldner Art

Kartoffelstock, Sbrinz und Speck: eine währschafte Mahlzeit aus dem Ofen.

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	BACKOFEN
4 Personen	**ca. 50-60 Minuten**	**200 °C Ober-/Unterhitze**

ZUTATEN

- [ ] 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- [ ] 1 Ei
- [ ] 2-3 dl Milch
- [ ] 2 EL geriebener Sbrinz
- [ ] 150 g Magerspeck, in Stiften
- [ ] 30 g Butter
- [ ] Etwas Butter für die Form
- [ ] Salz und Muskatnuss

SO GEHT ES

1. Kartoffeln schälen und in gleichmässige Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, abgiessen und kurz ausdampfen lassen.
2. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gratinform mit etwas Butter ausstreichen.
3. Kartoffeln stampfen oder durchs Passevite geben. Zuerst 2 dl warme Milch, dann Ei und Sbrinz einarbeiten. Bei Bedarf mehr Milch zugeben. Mit Salz und Muskat würzen.
4. Die Masse in der Form verteilen. Speckstifte hineinstecken und leicht herausragen lassen. Die 30 g Butter als Flöckchen darübergeben.
5. In der unteren Ofenhälfte rund 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Serviertipp Ein grüner Salat ergänzt die Ofetori zu einer Mahlzeit.

MEINE NOTIZEN

Rezeptgrundlage: Bernadette Odermatt / Schweizer LandLiebe
landliebe.ch - Ofetori Nidwaldner Art | Zubereitung redaktionell formuliert.