

Ofenguck (für 4 Personen)

Zutaten: 1 kg Salzkartoffeln
 2 dl Milch
 25 g Butter
 wenig Pfeffer und Muskat
 100 g Schinkenwürfel
 100 g Reibkäse oder
 als Variante rezenter Tilsiter, in Würfel
 2-4 frische Eier, Salz, Pfeffer
 100 g Speckwürfel

Zubereitung:

Die Salzkartoffeln, abgetropft, heiss durchs Passe-vite treiben. Die Milch, die Butter, den Pfeffer und Muskat begeben und mischen. Anschliessend die Schinkenwürfel und den Käse daruntermischen und die Masse in die vorbereitete, gefettete Form füllen.

Mit einem Esslöffel mehrere Vertiefungen in die Masse drücken. Die Eier einzeln aufschlagen und in die Vertiefungen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speckwürfel in die restlichen Vertiefungen verteilen und alles mit Reibkäse bestreuen.

Den Ofenguck in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 210°Grad etwa 15 Minuten gratinieren.