

## Plain in pigna (Kartoffelpitte)

1 kg Kartoffeln

waschen, schälen mit der Röstiraffel  
reiben

2 El Mehl

½ El Salz

150 gr Speckwürfeli

beifügen gut mischen

200 gr Salamiwürfeli

1 Landjäger in Würfeli

In eine bebutterte Form geben (spez. „Plain in pigna“ Blech) gut andrücken und mit Butterflöckli bestücken. 1 Std. im Ofen bei 220°C backen.



Der „Plain in pigna“ ist eine typische Engadinerspezialität, die früher im Stubenofen oder im Backofen auf der Glut gebacken wurde. Von Dorf zu Dorf, ja von Familie zu Familie unterscheiden sich die Zubereitungen. Mal werden die Kartoffeln gerieben, mal fein gewürfelt oder auch halb halb. Mal werden auch noch geräucherte Würste oder auch manchmal etwas Polentagriess beigefügt. Es gibt so viele verschiedene Rezepte, wie es Schwiegermütter gibt.