



«**Pfnuti**» (Familienrezept von Radio SRF 1-Hörer Alfred Mohler aus Rheinfelden, AG)

**Zutaten:** (4 Pers.)

1 kg weich kochende Kartoffeln\* (Agria oder Bintje)  
ca. 2.5 dl Milch  
100 g Butter  
Salz, Muskatnuss  
nach Belieben geriebenen Käse, Emmentaler oder Greyerzer  
ca. 2 dl Rahm  
etwas flüssige Butter

\*Pfnuti lässt sich auch mit Stocki zubereiten.

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen und in nicht allzu kleine Stücke schneiden.

Die Kartoffeln in einen grossen Topf mit kochendem Salzwasser geben und weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln einige Minuten ausdampfen lassen. In dieser Zeit 2.5 dl Milch aufwärmen und mit Salz und abgeriebener Muskatnuss abschmecken.

Die noch heissen Kartoffeln anschliessend durchs Passe-Vite treiben und mit der Milch mischen. Die Milch nach für nach zugeben; der Kartoffelstock darf auf keinen Fall zu dünn werden. Dann 100 g Butter in kleinen Stücken zu den pürierten Kartoffeln geben und nochmals ganz gut umrühren.

Den Kartoffelstock dann löffelweise in eine Gratin-Form geben, so dass Häufchen neben Häufchen zu liegen kommt. Dabei den Löffel (EL) vor dem Schöpfen immer wieder in flüssiger Butter schwenken. Dann geriebenen Käse darüber geben und eine nächste Lage Kartoffelstock darauf platzieren. Wieder Käse darüber streuen und ganz am Schluss noch den Rahm darüber geben.

Die Gratin-Form für 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben. Mit Apfelmus servieren.

\*\*\*