

Nidwaldner Ofetori

Zutaten

750 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücke geschnitten
1 Ei, zerquirlt
1 dl Milch
1-1,5 dl Vollrahm
30 g Butter
50 g Sbrinz, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Butter für die Gratinform
200 g magerer Speck, in ca. 3 cm lange, kleine Stängel geschnitten
20 g Butterflocken

Zubereitung

Kartoffeln weich kochen, abtropfen und durch die Kartoffelpresse oder das Passevite treiben. Ei, Milch, Rahm, Butter und Käse untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Masse in die ausgebutterte Form füllen, die Oberfläche mit einem Spachtel oder einem Messer leicht gewölbt glattstreichen. Die kleinen Speckstängel bis zu zwei Drittel in den Kartoffelstock stecken, Butterflocken darauf verteilen.

Im Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten goldgelb backen. Dazu einen Salat servieren.
