

# Plain in Pigna

Plain in Pigna ist eine typische Engadiner Spezialität und wird u.a. mit „Ardöffels“ (Kartoffeln) gemacht. Früher wurde die „Ofenrösti“ im Stubenofen oder im Backofen auf Glut gebacken.



## Zutaten

für ca. 4 Personen:

### Vorbereitung:

- 800 g rohe Kartoffel
- 150 g Salsiz fein würfeln oder Landjäger
- 150 g Rohschinken fein würfeln
- 100 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer, Muskat

### Teig:

- 50 g Mehl
- 120 g grobes Maismehl
- 2 dl Milch



## Zubereitung

### Teig:

- Die Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
- Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken.
- Unter die Kartoffeln die Fleischstücke, das Mehl, den Knoblauch und das Maismehl gut mischen.
- Die Milch dazugiessen und mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

### Backzeit:

- Den Teig in einer bebutterten Gratinform 3 cm hoch ausstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180° etwa einer Stunde backen.
- Als Beilage eignet sich Salat oder Apfelmus.

An Guata. Bun appetit. Buon appetito.