

## Plain in pigna Engadiner Kartoffelkuchen

Rezept für 6 Personen

- 500g festkochende Kartoffeln, geschält und roh  
durch die Rösti Raffel gerieben
- 60g Butter
- 30g Weissmehl
- 50g Maisgriess
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 60g zerlassene Butter
- je 60g in Streifen geschnittener  
Lauch, Knollensellerie und Karotten
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 200g feingeschnittene Tranchen von geräuchertem Speck

Lauch, Knollensellerie und Karotten mit der Zwiebel in wenig Butter anziehen. Die restliche Butter zerlassen und mit den geraffelten Kartoffeln, dem Mehl und dem Maisgriess mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ein Kuchenblech (Ø ca. 26cm) mit den dünnen Specktranchen lückenlos belegen, die Masse darüber verteilen, gut andrücken und im vorgewärmten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren den Plain in pigna auf ein Schneidebrett stürzen und in beliebig grosse Stücke schneiden. Passt hervorragend zu Salaten, geräuchertem Fleisch wie Rippli, Bauernschinken und Würsten.

BUN APPETIT !