

Nidwaldner Ofetori

Hauptgericht für 4 Personen / Zubereitungsdauer 1 h 10 min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln weichkochen, abtropfen und durch das Pässevite streichen.
2. Eier, Butter, Milch beimischen und mit Salz und Muskatnuss würzen.
3. Die Masse in eine ausgebutterte Gratinform geben.
4. Speck in Streifen schneiden und den Kartoffelstock damit spicken. Die Streifen sollen ein wenig herausragen. Butterflocken darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220° C goldgelb überbacken.

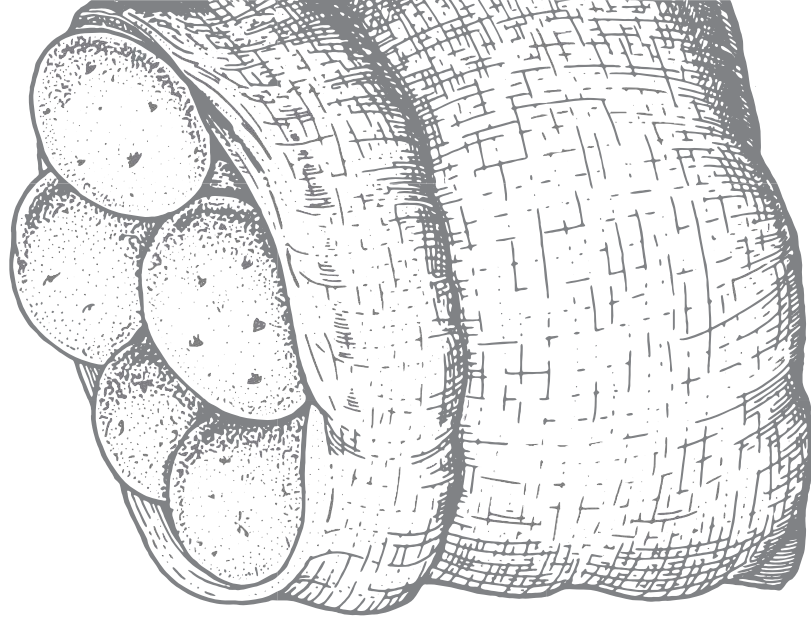


Von Stjepan Kovac-Kerovec, Bergrestaurant Alpstubi, Klewenalp



Zutaten

800 g Kartoffeln, geschält in Würfeln
30 g Butter
2 Eier
300 ml Milch
200 g Magerspeck
25 g Butterflocken
Muskatnuss
Salz



Weitere Rezepte zum Nachkochen: www.nidwalden.com/rezepte