

Ofenguck

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min. Gratiniere: ca. 15 Min.
für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

- | | |
|---|--|
| 1 kg Salzkartoffeln , abgetropft | heiss durchs Passe-vite treiben |
| 2 dl Milch | |
| 25 g Butter oder Margarine , weich | |
| wenig Pfeffer und Muskat | alles beigegeben, mischen |
| 100 g Schinkenwürfeli | |
| 100 g rezepter Tilsiter , in Würfeli | darunter mischen, in die vorbereitete Form füllen, mit einem Esslöffel 8 Vertiefungen in die Masse drücken |
| 4 frische Eier | einzeln aufschlagen, in je 4 Vertiefungen geben |
| wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle | Eier würzen |
| 100 g Speckwürfeli | in die restlichen Vertiefungen verteilen |
| 2 Esslöffel rezepter Tilsiter , gerieben | darüber streuen |
| Gratinieren: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. | |
| 1 Esslöffel Petersilie , fein gehackt | darüber streuen |

Pro Person: 30 g Fett, 29 g Eiweiss, 48 g Kohlenhydrate, 2422 kJ (579 kcal)

