

Spezialitads dal Grischun



MINIPIC OFENGUCK

Das beliebte Kindernachtessen

Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 kg Kartoffeln oder 4 Portionen Stocki
- 5 Stück Minipic
- Landjäger oder eine beliebige Rohwurst aus dem Sortiment
- 2 dl Milch
- Butter
- Reibkäse

Zubereitung

**(Vorbereitungszeit: 15 Minuten,
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)**

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und danach durch eine Gemüsepresse (Passevite) zu einem Brei ausdrücken. 2 dl Milch mit 50 g frischer Butter aufkochen und die Kartoffelmasse dazugeben. Mit Muskatnuss (gerieben) verfeinern und in einer feuerfesten ausge-buttern Form anrichten. (Oder Stocki verwenden).

Die Rohwurst in Rädchen schneiden und in den Kartoffelstock stecken, nun das Gericht mit Reibkäse bestreuen und noch einige Butterflocken darüber verteilen. Im Ofen 20–30 Minuten bei ca. 180 ° C backen. Als Beilage eignen sich alle frisch zubereiteten Saisongemüse oder Salate.



SURSELVA



minipic