



"Ofetörli"

für zwei Personen

600 g Kartoffelstock
3 Zwiebeln
150 g Emmentaler
250 g geräucherter, magerer Speck ohne Schwarte
2 Prisen Pfeffer
2 Prisen Muskat
1 Teel. Butter zum Ausbuttern der Gratinform
1 Essl. Butter zum Braten der Zwiebelringe

Die Gratinform von zirka 26 x 16 cm gut ausbuttern und mit dem Kartoffelstock auslegen. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und diese im Butter andünsten. Anschliessend die Zwiebelringe über den Kartoffelstock verteilen. Den geraffelten Käse gleichmässig darüberstreuen. Schlussendlich den Speck klein würfeln und ebenfalls gleichmässig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen während ca. 20 Min. bei 220°C backen, bis der Speck knusprig ist.

In der Gratinform auf den Tisch bringen. Eine grosse Schüssel Kopfsalat dazu ist fast ein Muss.

PS.

Füllt zwei extrem hungrige Bäuche oder aber reicht zusammen mit einer Scheibe Brot auf für drei Esser.