

# 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

20–30 Minuten bei ca. 180 ° C backen. Als Beilage eignen sich alle frisch zubereiteten Saisongemüse oder Salate.

### **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 ausgebutterten 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