

**Ferien & Freizeit**

**Graubünden Ferien**  
Alexanderstrasse 24  
CH-7001 Chur

Tel. +41 (0)81 254 24 24  
Fax +41 (0)81 254 24 00  
contact@graubuenden.ch  
www.graubuenden.ch

**Plain in Pigna**



Plain in Pigna ist eine typische Engadiner Spezialität und wird u.a. mit „Ardöffels“ (Kartoffeln) gemacht. Früher wurde die „Ofenrösti“ im Stubenofen oder im Backofen auf Glut gebacken.

**Rezept**

Zutaten für ca. 4 Personen:

**Vorbereitung:**

- 800 g rohe Kartoffel
- 150 g Salsiz fein würfeln
- 150 g Rohschinken fein würfeln

**Teig**

- 50 g Mehl
- 120 g grobes Maismehl
- 2 dl Milch

**Zubereitung:**

**Teig**

Die Kartoffeln schälen und auf der Roestiraffel in eine Schuessel reiben. Unter die Kartoffeln die Fleischstücke, das Mehl und das Maismehl mischen. Die Milch dazugiessen mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

**Backzeit**

Den Teig in einer mit Butter ausgestrichenen Gratinform 3 cm hoch ausstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° etwa einer Stunde backen. Als Beilage eignet sich Salat oder Apfelmus.