Ofenguck mit Rüebli und Zucchetti

Der Ofenguck - die schönste Art übriggebliebenen Kartoffelstock zu verwerten. Der Kartoffelstock wird mit gedünstetem Gemüse, z.B. Rüebli und Zucchini vermischt und in eine Gratinform gegeben. Zur Krönung wird ein rohes Ei in der Mitte platziert. Das Ei, vor allem das Eigelb, darf im Ofen nicht ganz stocken, damit es beim Essen so schön durch den gratinierten Kartoffelstock fliesst. Delikate Küche der urchigen Art!

Zutaten (pro Portion)

200g	Kartoffelstock (kalt, vom Vortag)
1dl	Milch
1	Rüebli
1	kleine Zucchini
1	kleine Zwiebel
1	Ei
20g	Sbrinz oder Greyerzer
	Kräutersalz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken, Rüebli und Zucchini in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Alles zusammen in etwas Bratbutter dünsten bis das Gemüse knapp gar ist.

Kalter Kartoffelstock mit ewas Milch vermischen, damit er wieder geschmeidig wird. Gemüse noch warm zugeben und vermischen. Masse in eine Gratinform geben, in der Mitte etwas höher als am Rand. In der Mitte mit einem Löffel eine Vertiefung eindrücken, das Ei aufschlagen und hineingeben. Ei mit etwas Kräutersalz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Sbrinz darüberreiben. Den Käse mit etwas Milch beträufeln, damit er schmilzt und nicht verbrennt.

In der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Das Eiweiss sollte grad so zu stocken beginnen.

Der Ofenguck vor dem "Juck" in den Ofen.

Eigletscher im Kartoffelstockgebirge.