



Ofenguck mit Erbsen und Speck

Der Ofenguck sieht zwar aus wie ein Auge, der Name stammt aber vermutlich nicht vom "Gucken" sondern geht eher auf den "Gugg" zurück, einst in der Innerschweiz die mundartliche Bezeichnung für einen Kuchen. Wie dem auch sei, Kartoffelstock schmeckt aufgewärmt nicht so gut wie frisch zubereitet. Da bietet sich der Ofenguck als feine Alternative an: Der Kartoffelstock vom Vortag wird mit etwas Milch verrührt, um ihn wieder geschmeidig zu machen, dann wird er mit angedünsteten Zwiebeln, Speck und Erbsen vermischt und in eine Gratinform gegeben. Obendrauf kommt ein Ei und zum Schluss wird er mit Käse bestreut und im Ofen überbacken.

Zutaten (1 Portion)

200g Kartoffelstock vom Vortag
0,5dl Milch
1 Ei
60g Erbsen (gefroren)
60g Bratspeck
1 kleine Zwiebel
30g Greyerzer
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Erbsen auftauen, Speck in schmale Streifen schneiden, Zwiebel hacken. Alles zusammen ca. 5 Minuten in Bratbutter andünsten.

Kartoffelstock mit der Milch vermischen damit er wieder geschmeidig wird. Mit dem gedünstetem Speck-Erbsen-Zwiebel-Gemisch vermengen und wie ein kleiner Hügel in eine ausgebutterte Gratinform einschichten. In der Mitte mit einem Löffel eine Delle eindrücken und das rohe Ei hineinlegen. Das Ei mit etwas Pfeffer würzen und den

Ofenguck mit Käse bestreuen.

Im unteren Drittel des 200° vorgeheizten Ofens 17-18 Minuten überbacken.





Ofenguck mit Ei...



... und mit Käse bestreut

