

## Plain in pigna

Backen  
Ofenmitte  
200-220 °C (Heissluft 180-200 °C)  
45-60 Min.

1 KL Salz

würzen, mischen

6 ¼ dl Gemüsebouillon

zugeben, mischen, ca. 2 cm hoch auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen oder in eine eingefette Gratinform verteilen

einige Butterflöckli

darauf verteilen

2 ½ kg Kartoffeln, fest kochend

schälen, die Hälfte an der Bircherraffel reiben, die zweite Hälfte in Scheiben schneiden

### Varianten

Salami oder Salsiz durch Fleisch- oder Wurstreste ersetzen oder weglassen. **Geeignet für:** vegetarisch, Fleisch

**Schwierigkeitsgrad:** anspruchsvolle Zubereitung