

## Ofenguck

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1.5kg mehlig kochende Kartoffeln
- 200g Schinkenwürfel
- 200g Speckwürfel
- 4 Eier
- ½ Zwiebel
- 200g geriebener Emmentalerkäse
- gut 1dl Milch
- Butter
- geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz

### Vorbereitung:

- Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse in 2...4 Stücke schneiden. Im Salzwasser kochen bis sie weich sind (ca. 30 Minuten). Wenn die Kartoffeln beim reinstechen nicht mehr am Rüstmesser haften, sind sie gar.
- Die halbe Zwiebel klein schneiden.
- Die Schinken- und Speckwürfel zusammen mit den Zwiebeln in einer Bratpfanne in Butter etwas anbraten. Zuerst muss das gelöste Wasser verdampfen.
- In einer grossen Schüssel die Fleischwürfel, den Reibkäse sowie Muskat, Salz und Pfeffer gut vermischen.
- Die Auflaufform, in der der Ofenguck später in den Ofen kommt, von Hand mit einem Stück Butter gut einfetten.

### Zubereitung:

- Bei den Kartoffeln das Wasser abgiessen und sie kurz ausdampfen lassen. Gut 30g Butter und etwas Milch begeben und mit einem Kartoffelstampfer in der Pfanne oder besser in einer grossen Schüssel zu Kartoffelstock stampfen. Insgesamt soviel Milch begeben, dass der Stock gut zu rühren, aber nicht zu nass ist.
- Dann die vorbereitete Fleisch/Käse-Mischung unterrühren und gut vermischen.
- Die Masse in die Auflaufform geben und flach streichen und mit einem Esslöffel 4 grosse Vertiefungen formen, wo dann später je ein Ei hineingeleert wird.
- Den Auflauf in den vorgeheizten Ofen bei 200°C stellen.
- Nach 15 Minuten herausnehmen und die 4 Vertiefungen nochmals tief ausformen. Je ein Ei hineinleeren (wie Spiegeleier). Die Eier mit Salz und Pfeffer etwas würzen und dann den Auflauf für weitere ca. 15 Minuten in den Ofen stellen.

### Tipp:

- Als Beilage: grüner Salat
- Der Ofenguck kann beliebig aufgemotzt werden. Meine spanische Version ist mit pikanter klein geschnittener Chorizo-Wurst und grünen Erbsen.

- Die Zwiebel ist wohl nicht 100% Original. Aber ich mag halt etwas gut gedünstete Zwiebeln in fast jedem Gericht.

