

## Ofetori

(Kartoffel-Speck-Gratin)

### Zutaten für 4 Gratinförmchen à 2.5 dl

800	g	Kartoffeln, weichkochend	Kartoffeln weich kochen, schälen und pürieren.
1		Ei	Verklopfen.
1-1½	dl	Rahm	
20	g	Butter	
50	g	Sprinz	
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	
		Muskatnuss	Alle Zutaten mit den warmen Kartoffeln vermischen und abschmecken.
6	Scheiben	Frühstückspeck	Die Ränder der Gratinförmchen mit den Speckscheiben belegen.  Kartoffelmasse in die Formen füllen und mit leichter Wölbung glatt streichen.
200	g	Speck, mager	In 3 cm lange Stängelchen schneiden und bis zu ¾ in die Kartoffelmasse stecken.
20		Butter	Butter auf die Förmchen verteilen.  Ofetori in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

