



Spezialität aus dem Gastkanton Schwyz



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

OFENTURLI

Zutaten:

Für den Teig:

1 kg gekochte Kartoffeln
(vom Vortag)
4 EL Mehl
Salz

Für den Belag:

1-2 Zwiebeln
500g Appenzellerkäse
500g Käse nach Belieben
8 Eier
etwas Rahm
250g Speckwürfel

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln an der Röstiraffel reiben und zusammen mit Mehl und Salz zu einem Teig kneten. Teig auf ein gut gefettetes Kuchenblech gleichmässig verteilen und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Für den Belag Zwiebeln fein hacken. Käse an der Röstiraffel reiben. Zwiebeln und Käse mit den verklopften Eiern und dem Rahm mischen und auf dem Teigboden verteilen. Speckwürfel darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen.

