

# Staufner Hårdöpfuwäie

## *Wähenbelag*

1200 gr. geschwellte Kartoffeln      warm schälen, durchs Passevite drehen  
1.5 Zwiebeln      fein hacken, andünsten  
1 Bund Petersilie      Stiele entfernen, fein hacken,  
                         kurz mit den Zwiebeln mitdämpfen.  
                         Zu den Kartoffeln geben.

4 dl Milch

120 gr. geriebener Greyerzer

2.5 Teelöffel Salz

Alle Zutaten mit Kelle oder Gabel gut mischen. Ofen auf 220 Grad vorwärmen.

## *Guss*

3 Eier

3 Esslöffel Kaffeerahm

3 Prisen Salz

500 gr. Kuchenteig      auswallen, ins Blech geben und einstechen

Belag und anschliessend Guss verteilen.

35 Min. bei 220 Grad backen.

Möglichst heiss und evtl. mit Salat anrichten.