



## Kartoffelaufbau mit Salsiccia con Pepe Valle Maggia, Brokkoli und Alpkäse

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 400g Brokkoli
- 320g Kartoffeln
- 240g Alpkäse (ohne Kruste)
- 8 natives Olivenöl extra
- 200g Butter
- 4 Knoblauchzehe
- n.b. Salz

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in ungleiche, nussgrosse Stücke schneiden und ca. 15 Minuten kochen oder dämpfen, bis sie weich sind, wenn man mit einer Gabel in der Mitte hineinsticht.
2. Den Brokkoli in Röschen teilen, 5 Minuten in Salzwasser kochen, abgiessen und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken.
3. Erneut abgiessen.
4. Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer in ungleiche Stücke schneiden.
5. 2 Esslöffel Oliven Öl in einer antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und die Tessiner Grillwurst einige Minuten anbraten, bis sie auf allen Seiten schön goldbraun gebraten ist.
6. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
7. Den Käse in Würfel schneiden.
8. Eine Auflaufform oder eine feuerfeste Form mit Butter austreichen.
9. Die Kartoffeln mit den Brokkoliröschen und der Tessiner Grillwurst mischen und abwechselnd mit den Käsewürfeln in der Form verteilen.

10. Die übrige Butter mit der zerdrückten Knoblauchzehe schmelzen lassen und darüber giessen.

11. Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist, und servieren.