



Pizokels

von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: Coopzeitung

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

750 g Weismehl	
5.0 Stück Eier	
3.75 dl Milch	Für die Pizokelmasse Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig verrühren
75 g Bündnerfleisch	fein schneiden
75 g Salami	fein schneiden
75 g Lauch	
30 g Butter	Fein geschnittenes Bündnerfleisch, Salami und Lauch in der Butter dünsten. Auskühlen lassen und dann unter den Teig mischen, mit Muskat und Salz abschmecken
750 g Spinat	Blattspinat; Spinat gut waschen, in Streifen schneiden und in siedendem Salzwasser aufkochen. Abschütten und gut abtropfen lassen
150 g Speck	fein schneiden
60 g Schalotte	schneiden
50 g Butter	
5.0 Stück Knoblauchzehen	zerdrücken, Speck, Schalotte und Knoblauch in der Butter andünsten, Spinat beifügen, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizokel-Teig mit einem Spachtel oder Messerrücken von einem kalt abgespülten Brett in feinen Streifen in siedendes Salzwasser schaben. Sobald die Pizokel aufsteigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem heissen Spinat mischen
2.5 dl Rahm	kurz aufkochen, darübergiessen
75 g Reibkäse	nach belieben darüberstreuen