Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

600 g Kartoffeln festkochend	in grobe Würfel schneiden
500 g Lauch	
800 g Wirz	oder Spinat, Krautstiel, Mangold
650 g Nudeln	Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
15 g Knoblauchzehen	Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten
300 g Bergkäse	
40 g Salbeiblätter	
1.5 dl Rahm	
1.5 Liter Milch	
25 g Butter	

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Käse reiben. Knoblauch und Salbei grob hacken.
Kartoffeln und Gemüse klein schneiden und gemeinsam 5 Minuten im Salzwasser kochen. Pizzoccheri dazugeben und 12-15 MInuten weiterkochen. Danach gut abtropfen lassen. Knoblauch im Butter andünsten und Salbeiblätter hinzugeben. Pizzoccheri mit Kartoffeln und Gemüse in Gratinform geben und Knoblauch-Salbei-Butter beimischen, Salz Pfeffer und wenig Muskat würzen.