Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.0 kg Kartoffeln festkochend	in grobe Würfel schneiden
5 kg Lauch	
8.0 kg Wirz	oder Spinat, Krautstiel, Mangold
6.5 kg Nudeln	Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
150 g Knoblauchzehen	Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten
3 kg Bergkäse	
400 g Salbeiblätter	
1.5 Liter Rahm	
15 Liter Milch	
250 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.