

# Pizzoccheri

von marta ostertag

Mengen für 110 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.6 kg Kartoffeln festkochend	in grobe Würfel schneiden
5.5 kg Lauch	
8.8 kg Wirz	oder Spinat, Krautstiel, Mangold
7.15 kg Nudeln	Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
165 g Knoblauchzehen	Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten
3.3 kg Bergkäse	
440 g Salbeiblätter	
1.65 Liter Rahm	
16.5 Liter Milch	
275 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.