

Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 16 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 960 g Kartoffeln | in grobe Würfel schneiden |
| 800 g Lauch | |
| 1.28 kg Wirz | oder Spinat, Krautstiel, Mangold |
| 1.04 kg Nudeln | Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln) |
| 24 g Knoblauchzehen | Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten |
| 800 g Bergkäse | |
| 32 g Salbeiblätter | |
| 2.4 dl Rahm | |
| 128 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.