Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 19 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.14 kg Kartoffeln festkochend	in grobe Würfel schneiden
950 g Lauch	
1.52 kg Wirz	oder Spinat, Krautstiel, Mangold
1.235 kg Nudeln	Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
28.5 g Knoblauchzehen	Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten
570 g Bergkäse	
76 g Salbeiblätter	
2.85 dl Rahm	
2.85 Liter Milch	
47.5 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.