Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.2 kg Kartoffeln festkochend	in grobe Würfel schneiden
1.0 kg Lauch	
1.6 kg Wirz	oder Spinat, Krautstiel, Mangold
1.3 kg Nudeln	Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
30 g Knoblauchzehen	Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten
600 g Bergkäse	
40 g Salbeiblätter	
3.0 dl Rahm	
50 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.