

Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------|---|
| 1.2 kg Kartoffeln | 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 |
| 1.0 kg Bergkäse | |
| 40 g Salbeiblätter | |
| 3.0 dl Rahm | |
| 160 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.