

## Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.8 kg Kartoffeln	in grobe Würfel schneiden
1.5 kg Lauch	
2.4 kg Wirz	oder Spinat, Krautstiel, Mangold
1.95 kg Nudeln	Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
45 g Knoblauchzehen	Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten
1.5 kg Bergkäse	
60 g Salbeiblätter	
4.5 dl Rahm	
240 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.