Pizzoccheri con verdura von marta ostertag

Mengen für 10 Personen
Vor- und zubereiten: ca. 60 Min

vegetarisch

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/14375/pizzoccheri?startAuto1=0

750 g Mehl	Buchweizenmehl
250 g Weissmehl	
6.0 g Salz	
5.0 dl Wasser	
625 g Kartoffeln festkochend	
1.0 kg Wirz	Spinat und Wirz, in Streifen
1.2 kg Bergkäse	grob gerieben
210 g Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Salbeiblätter	
60 g Butter	

Pizzoccheri

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser dazugiessen, mit der Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Auf wenig Mehl ca. 10 Min. kneten, bis der Teig elastisch ist, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Teig vierteln, portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rechteckig auswallen, in Streifen (ca. 1x6 cm) schneiden, etwas antrocknen lassen.

Gemüse

Kartoffeln im Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Pizzoccheri beigeben, ca. 2 Min. köcheln, Gemüse beigeben, ca. 2 Min. weiterköcheln. Kartoffel-Pizzoccheri-Mischung abtropfen, lagenweise mit dem Käse in die vorbereitete Form füllen.

Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Salsiz, Zwiebel, Knoblauch und Salbei ca. 10 Min. hellbraun braten, auf den Pizzoccheri verteilen.

Zusatzinformationen:

Form: für eine ofenfeste Form von ca. 2 Liter, Form einfetten.

Gratinieren: Ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Spinat und Wirz durch Krautstiel (mit Blättern) ersetzen.

Lässt sich vorbereiten: Pizzoccheri am Vortag zubereiten. Geschnittene, leicht angetrocknete Pizzoccheri locker, mit wenig Mehl vermischt, auf einem Küchentuch ausbreiten, mit einem zweiten Tuch bedecken.