Pizzoccheri von André Marty

Mengen für 10 Personen

Puschlaver Pizzoccheri: Diese Köstlichkeit gehört in der Valposchiavo einfach dazu. Die Puschlaver lieben die nahrhafte Spezialität auf ihrem Speiseplan. «Bun appetit».

Quelle: https://www.graubuenden.ch/de/graubuenden/allgemeine-informationen/kulinarik/rezepte/pizzoccheri

450 g Kartoffeln festkochend	
300 g Lauch	
450 g Kabis	weiss
450 g Butter	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
250 g Rüebli	
450 g Bergkäse	
10 g Salbeiblätter	
200 g Spinat	

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Käse reiben. Knoblauch und Salbei grob hacken.
Kartoffeln in Würfel schneiden und Gemüse klein schneiden.
Die Kartoffeln zusammen mit dem Gemüse in Salzwasser 5 Minuten kochen.
Pizzoccheri dazugeben und 12–15 Minuten weiterkochen. Danach gut abtropfen lassen.
Den Knoblauch im Butter andünsten und Salbeiblätter hinzugeben.
Pizzoccheri mit Kartoffeln und Gemüse beigeben und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.
Pizzoccheri auf Teller geben und mit Reibkäse bestreuen. Mit frischen Kräuterblättern garnieren.