

Pizzoccheri von André Marty

Mengen für 45 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>

2.03 kg Kartoffeln festkochend
1.35 kg Lauch
2.03 kg Kabis weiss
2.03 kg Butter
13.5 Stück Knoblauchzehen
1.13 kg Rüebli
2.03 kg Bergkäse
45 g Salbeiblätter
900 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 begeben und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

Pizzoccheri auf Teller geben und mit Reibkäse bestreuen. Mit frischen Kräuterblättern garnieren.