



Pizzoccheri Fleisch/Vegi von Maribu

Mengen für 35 Personen

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

2.63 kg Mehl	Buchweizenmehl
875 g Weismehl	
4.375 TL Salz	
1.75 Liter Wasser	
2.19 kg Kartoffeln festkochend	
3.15 kg Wirz	
2.63 kg Bergkäse	rezepter Käse!
8.75 EL Butter	
700 g Salsiz	
735 g Zwiebel	
8.75 Stück Knoblauchzehen	
70 g Salbeiblätter	

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 begeben, ca. 2 Min. köcheln, Gemüse begeben, ca. 2 Min. weiterköcheln. Kartoffel-Pizzoccheri-Mischung abtropfen, lagenweise mit dem Käse in die vorbereitete Form füllen.

Topping

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

Gratinieren

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