

## Pizokel a la Nona Nesa



### Zubereitungszeit

50 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 730 kcal

Eiweiss: 25 g

Fett: 29 g

Kohlenhydrate: 91 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Gekochte Pizokel können im Ofen problemlos eine halbe Stunde warm gehalten werden.
- Gekochte Pizokel können tiefgekühlt werden. Nach dem Auftauen kurz in siedendem Salzwasser aufwärmen. Butter, Knoblauch und Käse darübergeben und servieren.

### Zubereitung

1.

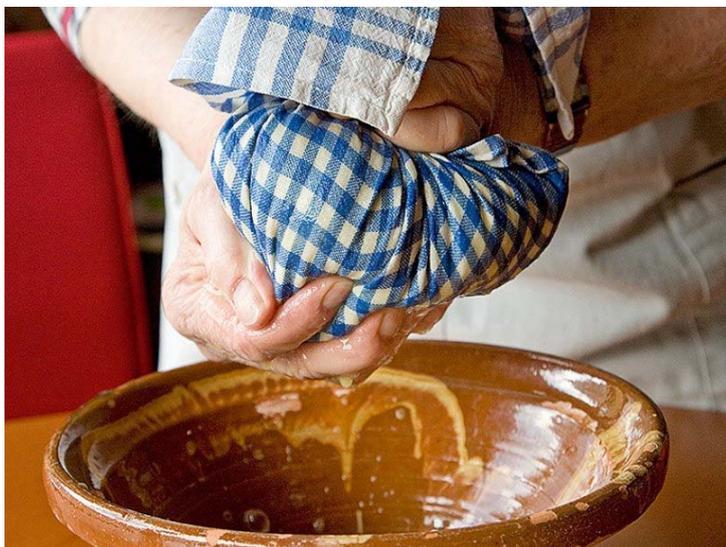


Kartoffeln an einer Bircherraffel reiben. In ein sauberes Tuch geben und sehr gut ausdrücken. Mit Eiern und Mehl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

2.

### Zutaten

750 g	festkochende Kartoffeln
3	Eier
350 g	Weissmehl
1 TL	Salz
wenig	Muskatnuss
80 g	Parmesan
2	Knoblauchzehen
80 g	Butter
0.5	Bund Schnittlauch



Backofen auf 100 °C vorheizen. Eine grosse Schüssel miterwärmen. Aus dem Kartoffelteig mit 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen. Portionenweise in knapp siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Pizokel herausheben und in der vorgewärmten Schüssel warm stellen.

3.



Parmesan reiben. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und in der Butter goldbraun braten. Mit Parmesan über die Pizokel geben. Schnittlauch fein schneiden und darüberstreuen.