

Pizokels

Kartoffel-Pizokels

(Rezept ist für ca. 4 Personen)



[Detailkarte einblenden](#)

Zutaten für Spätzliteig

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 1 KL Salz
- 1 EL Öl
- 3-5 grosse Kartoffeln, roh

Spätzliwasser

- 3 l Wasser siedend
- 1 EL Öl
- 2 EL Salz

Weitere Zutaten

- 150 g Käse
- 50 g Gourmetbutter

Zubereitung

- Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch, dem Salz und dem Öl einen dicken Spätzliteig herstellen.
- Die grossen Kartoffeln schälen, an der Bircherraffel in den Teig reiben, mischen, Teig ruhen lassen.
- Mit dem Löffel oder einem scharfen Messer Pizokel (grosse Spätzli) abstechen, im Salzwasser ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen und gar sind.

Anrichten

Den geriebenen Käse lagenweise damit bestreuen und mit der heissen Butter überschmelzen.