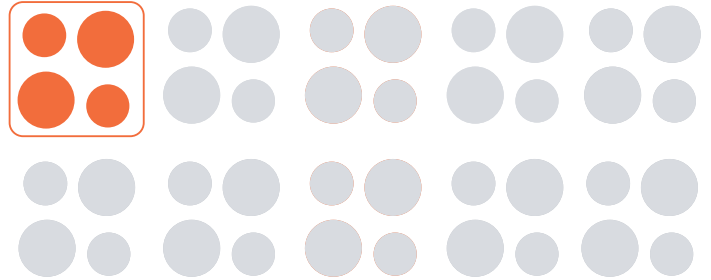


ZUTATEN



PIZZOCCHERI AUS DEM PUSCHLAV
Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Daniel Diezi

Zutaten für 4 Personen
[] 400 g Pizzoccheri (Buchweizen-Nudeln)
[] 250 g Kartoffeln
[] 100 g Wirz
[] 150 g Bergkäse
[] 100 g Butter
[] 1 Knoblauchzehe
[] 8 Salbeiblätter
[] Salz
[] Pfeffer

Zubereitung

1. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Käse reiben. Knoblauch und Salbei grob hacken.
2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Wirz in Streifen schneiden. Beides ins kochende Wasser geben und 5 Minuten kochen.
3. Pizzoccheri dazugeben und 12 bis 15 Minuten weiterkochen (je nach Angaben auf der Packung).
4. Knoblauch in Butter andünsten, Salbei dazugeben und weiterdünsten.
5. Kartoffeln, Wirz und Pizzoccheri gut abtropfen und auf Tellern anrichten. Mit Reibkäse bestreuen und Pfeffer darüber mahlen.
6. Nun die schaumigheisse Butter über den Käse träufeln, damit dieser schön zergeht. Servieren.

Varianten:

Mit Saisongemüse wie Sellerie, Karotten, Lauch, Spinat und Mangold variieren. Zur Not können statt Buchweizennudeln auch normale Pasta verwendet werden.
Und noch dies: «Pizzoggels (d'Oberländär Pizzoccheri-Version) machad miar mit Spätzli... isch au mega!», schreibt Dani.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG