

## Mein Woechentliches Kochrezept

### Churer Pizoccel fuer 4 Personen

Zutaten: 400gr Mehl, 5 Eier, 1dl Passugger, 1dl Milch, 100gr Blattspinat, eine Knoblauchzehe, eine kleine Zwiebel,

100gr altes Weissbrot, Paniermehl,wenig Muskat, Salz und Pfeffer.Zum ueberbacken, 50gr Butter, 50gr Reibkaese.

Zubereitung:Weissbrot mit Wasser 60 Min. einweichen und von Hand die Fluessigkeit ausdruecken, dann in eine

Schuessel geben.Mehl,Eier,Passugger, Milch, Blattspinat beigeben und zu einer Masse ruehren. Knoblauchzehe

ausdruecken, Zwiebel hacken und mit den Gewuerzen beigeben. Das Paniermehl ist zum eindicken der Masse gedacht.

Sie sollte etwa die Konsistenz eines Spaetzliteigs haben. Mit zwei Suppenloeffeln werden baumnussgrosse Pizoccel

ins kochende Salzwasser portioniert und sobald sie aufschwimmen absieben,in der Bratpfanne mit Butter

braten,mit dem Reibkaese kurz ueberbacken.

En Gueta