

## Puschlaver Pizzoccheri

Pizzoccheri neri

für ca. 4 Personen



- 200 g Kartoffeln in grobe Würfel schneiden
- 100 g Lauch
- 400 g Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
- 50 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Karotten
- 100 g Weisskabis, alles klein schneiden

Zubereiten:

Die Kartoffeln zusammen mit dem Gemüse in Salzwasser 5 Minuten kochen. Pizzoccheri dazugeben und 12-15 Minuten weiterkochen. Gut abtropfen lassen. Den Knoblauch im Butter andünsten. Pizzoccheri mit Kartoffeln und Gemüse begeben und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

Anrichten:

Pizzoccheri auf Teller geben und mit Reibkäse bestreuen. Mit frischen Kräuterblättern garnieren.

graubünden



[Detailkarte einblenden](#)