



Spinatpizokel

Zutaten

(Für 4 Personen)

Pizokel:

250 g Mehl
2 Eier
1,5 dl Milch
30 g Bündnerfleisch
30 g Salsiz
30 g Lauch
1 TL Butter
Salz, Muskat
Bündner Alpkäse, gerieben

Spinat:

250 g Spinat
50 g Speck
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 TL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Rahm

Zubereitung

Für die Pizokelmasse Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Fein geschnittenes Bündnerfleisch, Salsiz und Lauch in der Butter dünsten. Auskühlen lassen und dann unter den Teig mischen, mit Muskat und Salz abschmecken. Spinat gut waschen, in Streifen schneiden und in siedendem Salzwasser aufkochen. Abschütten und gut abtropfen lassen. Fein geschnittenen Speck, Schalotte und Knoblauch in der Butter andünsten, Spinat beifügen, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizokel-Teig mit einem Spachtel oder Messerrücken von einem kalt abgespülten Brett in feinen Streifen in siedendes Salzwasser schaben. Sobald die Pizokel aufsteigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem heissen Spinat mischen. Den kurz aufgekochten Rahm daruntergeben, nach Belieben geriebenen Bündner Alpkäse darüberstreuen und sofort servieren.

Tipp

Man kann Pizokel auch ohne Fleisch zubereiten. Der Teig erhält beispielsweise eine ganz andere Richtung, wenn man fein gehackte Pfefferminzblätter und/oder gehackte Petersilie beifügt. Auch beim Gemüse können zum Beispiel Mangold, Wirz, Rüeblli und Bohnen statt nur Spinat verwendet werden. Und wer will, gibt am Schluss gar noch viele braun gedünstete Zwiebeln darüber.