

Puschlaver Pizzoccheri

Bündner Rezepte

Diese Köstlichkeit gehört im Valposchiavo einfach dazu. Diese Bündner Spezialität zu probieren, ist ein Muss.



> Zutaten für 4 Personen:

150 g	Kartoffeln
100 g	Lauch
400 g	Pizzoccheri (Buchweizennudeln)
150 g	Butter
1	Knoblauchzehe
150 g	Karotten
150 g	Weisskabis
150 g	Bergkäse
6–8	Salbeiblätter
	Frische Spinatblätter, Erbsen oder Saisongemüse

> Zubereitung:

Das Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Käse reiben. Knoblauch und Salbei grob hacken. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und Gemüse klein schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit dem Gemüse in Salzwasser 5 Minuten kochen. Die Pizzoccheri dazugeben und 12–15 Minuten weiterkochen. Danach gut abtropfen lassen.

Den Knoblauch in Butter andünsten und Salbeiblätter hinzufügen. Die Pizzoccheri mit den Kartoffeln und dem Gemüse begeben. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

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