

Puschlaver Pizzoccheri

Die Grundlage der Pizzoccheri, der Buchweizen, wird heute importiert. Früher war diese Pflanze praktisch im ganzen Puschlav verbreitet. Wie bei den Heilkräutern, die seit den achtzigern Jahren wieder angepflanzt werden, sind in der Region auch Bestrebungen zum Wiederaufbau von Buchweizen im Gange.



Zutaten

für ca. 4 Personen:

- 150 g Kartoffeln in grobe Würfel schneiden
- 100 g Lauch
- 400 g Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
- 150 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Karotten
- 150 g Weisskabis, alles klein schneiden
- 150 g Bergkäse
- 6-8 Salbeiblätter
- frische Spinatblätter, Erbsen oder anderes Saisongemüse



Zubereitung

- Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Käse reiben. Knoblauch und Salbei grob hacken.
- Kartoffeln in Würfel schneiden und Gemüse klein schneiden.
- Die Kartoffeln zusammen mit dem Gemüse in Salzwasser 5 Minuten kochen.
- Pizzoccheri dazugeben und 12-15 Minuten weiterkochen. Danach gut abtropfen lassen.
- Den Knoblauch im Butter andünsten und Salbeiblätter hinzugeben.
- Pizzoccheri mit Kartoffeln und Gemüse begeben und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.
- Pizzoccheri auf Teller geben und mit Reibkäse bestreuen. Mit frischen Kräuterblättern garnieren.

An Guata. Bun appetit. Buon appetito.