

Zutaten für 4 Personen

Pizzoccheri

- 300 g Buchweizenmehl
- 200 g Weizenmehl
- ½ TL Salz
- Ca. 1-2 Tassen Wasser

Weitere Zutaten

- Ca. 3 | Wasser
- 1 TL Salz
- 150 g Karotten

- 150 g Kartoffeln
- 150 g Wirz (Wirsing)
- Optional saisonales Gemüse: z. B. Mangold, Erbsen, Bohnen, Spinat
- 250 g Alpkäse (vollfett), zu Spänen gerieben
- 150 g Grottino oder Parmesan, gerieben
- 150 g Butter
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben
- 3-4 Salbeiblätter
- Pfeffer

Zubereitung

- Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Wasser ca. 5 min zu einem glatten Teig kneten.
 Mit dem Wallholz den Teig auf eine Dicke von ca. 2–3 mm auswallen und in 7–8 cm breite
 Streifen schneiden. Die Streifen mit Mehl grosszügig bestäuben und aufeinanderlegen. In ca.
 5 mm breite Nudeln schneiden.
- · Wasser in einem grossen Topf aufkochen.
- Gemüse rüsten und in regelmässige Stücke schneiden, je nach Garzeit ins kochende Salzwasser geben. Garzeiten: Karotten, Wirz, Bohnen und Erbsen (ca. 20 min); Kartoffeln, Mangold (ca. 15 min); Spinat (ca. 10 min)
- Pizzoccheri dem Kochwasser ca. 10 min vor Ende der Kochzeit des Gemüses beigeben.
- Die Pizzoccheri und das Gemüse mit der Schaumkelle abschöpfen. Schichtweise abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte Auflaufform geben.
- Butter erhitzen, Knoblauch und Salbei darin anbräunen, über die Pizzoccheri giessen. Mit etwas Pfeffer würzen, ohne zu mischen heiss servieren.

