



PIZZOCCHERI

Zutaten:

150 gr festkochende Kartoffeln
300 gr Wirz
1 Zwiebel
etwas Knoblauchpulver
250 gr Bündner Bergkäse
Salz
Pfeffer aus der Mühle
250 gr Pizzoccheri
(Bandnudeln aus Buchweizenmehl)
1 Landjäger in feinen Scheiben
50 gr Margarine

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Wirzblätter waschen, dicke Blattrippen wegschneiden und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, den Käse entrinden und würfeln. In einer hohen Pfanne den Wirz und die Kartoffeln im Salzwasser 10 min köcheln lassen. Die Pizzoccheri ebenfalls in einer hohen Pfanne, in Salzwasser al dente kochen. Beides ablehren und in eine Gratinform geben. Nun in einer Bratpfanne die Margarine erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten, mit dem Käse, dem Landjäger und dem Knoblauchpulver in die Form geben und alles gut vermischen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad/unterste Rille 10 min backen.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

