

# Pizzoccheri

Kategorien: Teigware, Nudeln, Gemüse, Land, Schweiz

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Buchweizenmehl
100	Gramm	Ruchmehl
2		Eier
1	Prise	Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
250	ml	Lauwarme Milch
100	Gramm	Broccoli
100	Gramm	Erbsli
100	Gramm	Krautstiele
100	Gramm	Blattspinat
100	Gramm	Bohnen
100	Gramm	Kartoffeln; in Wuerfeln
50	Gramm	Butter
2		Knoblauchzehen; in Scheiben
1	Bund	Salbei
150	Gramm	Bergkaese; in Wuerfeln

*REF*

---

-- UZ, 24. Oktober 2001  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

## Anleitung:

Aus Buchweizenmehl, Ruchmehl, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Milch einen dickflüssigen Spaetzliteig herstellen. Etwas ruhen lassen. Den Teig portionenweise auf einem Holzbrett dünn ausstreichen und vom Brett in kochendes Salzwasser schneiden, ziehen lassen, bis die Pizzoccheri obenauf schwimmen.

Das Gemüse und die Kartoffeln separat kochen, mit den Spaetzli vermischen und in einer Gratinform anrichten. Knoblauch und Salbeiblaetter in der Butter duensten und ueber die Pizzoccheri geben. Mit Kaesewuerfeln bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei starker Oberhitze den Kaese schmelzen lassen.