

NEUENSCHWANDER
N

PIZZOCCHERI MIT KRAUTSTIELEN UND KARTOFFELN



Amore per la tradizione.

REZEPT FÜR 6 PERSONEN ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

500 g	Pizzoccheri
250 g	Kartoffeln
200 g	Krautstiele
200 g	Butter
160 g	Bündnerer Bergkäse, grob gerieben
1	Knoblauchzehe
5	Salbeiblättchen
etwas	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln würfeln, die Krautstiele in kleine Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser geben.
2. Nach 5 Minuten die Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. beifügen und weitere 12-15 Minuten kochen lassen.
3. Mit gelöchertem Löffel aus dem Wasser nehmen und einen Teil davon in eine Auflaufform geben.
4. Mit geriebenem Käse bestreuen und die Zutaten weiter in Schichten in die Form geben.
5. Die Butter erhitzen. Den Knoblauch und Salbei darin leicht anbräunen und darübergiessen.
6. Nach Geschmack pfeffern und auf aufgewärmten Tellern servieren.

PIZZOCCHERI MIT KRAUTSTIELEN UND KARTOFFELN

Pizzoccheri ist eine Pastasorte aus Buchweizen- und Weizenmehl. Die Spezialität hat ihre Herkunft im lombardischen Veltlin und dem bündnerischen Puschlov. Typischerweise serviert mit Krautstielen, Kartoffeln und Käse.

Empfohlene Produkte



Pizzoccheri aus dem Veltlin
Art: 02720



Schwarzer Pfeffer
Art: 003004



Meersalz mit Chili
Art: 003055