



# Pizzoccheri

## vegetarische Bündner Spezialität

Das Mehl mit Ei, Olivenöl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach kurzer Ruhezeit in 4 mm dicke und 7 - 10 cm lange Streifen ausrollen und mit dem Messer in 4 mm breite Nudeln schneiden.

Den Mangold und die Kartoffeln in grobe Würfel, den Knoblauch in dünne Scheiben und die Salbeiblätter in dünne Streifen schneiden.

Kartoffeln und Mangold nacheinander in kochendes Salzwasser geben. Nach 5 Minuten die Nudeln dazugeben und nach weiteren 10 Minuten probieren.

Das Wasser abgießen und die Pizzoccheri schichtweise mit dem geriebenen Käse auf einer großen Platte anrichten. Butter, Knoblauch und Salbei in einer Bratpfanne goldbraun braten und über die Pizzoccheri geben.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 15 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	pfiffig
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 1011



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>200 g</b>	Buchweizenmehl
<b>200 g</b>	Weizenmehl (Type 405)
<b>400 g</b>	Mangold
<b>200 g</b>	Kartoffel(n), fest kochende
	Salzwasser
<b>200 g</b>	Käse, gerieben (Fontina oder Raclettekäse)
<b>200 g</b>	Parmesan, gerieben
<b>3 Zehe/n</b>	Knoblauch
<b>1</b>	Ei(er)
<b>1 Bund</b>	Salbei - Blätter
<b>1 Tasse</b>	Wasser
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>1 EL</b>	Salz
	Pfeffer
<b>100 g</b>	Butter

Rezept von: noveli