

Pizzoccheri (Buchweizennudeln – ein Engadinergericht)



Pizzöcar ala pusc'ciavina (Puschlaver Pizzoccheri)

ca. 3 Liter Wasser aufkochen mit 1 Teelöffel Salz

Das Gemüse kann nach Belieben und nach Saison gewählt werden.

2-3 Rübchen

100 g Bohnen

3-4 Kartoffeln rüsten und in regelmässige Stücke schneiden, je nach Garzeit ins kochende Salzwasser geben.

1 Kohlrabi

100 g Erbsen

1 Rippenmangold

etwas Spinat

1/4 Wirsing

Garzeiten:

Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, klein Wirsing ca. 30 min

Kartoffeln, Mangold 15-20 min

Spinat 8-10 min

Teig:

100 g Buchweizenmehl

200 g Weissmehl

1/2 TL Salz

ca. 1 Tasse Wasser

1 Ei

2 EL Öl

Einen eher dicken Rührteig zubereiten und 5 min. vor Ende der Kochzeit des Gemüses den Teig durch ein Passetout mit grossgelochtem Einsatz ins Wasser fallen lassen, oder mit einem flach gehaltenen Messer vom Spätzlibrett schaben.

Anrichten:

50 g Parmesan, gerieben

2 EL Butter/Öl

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe, gehackt

ev. 1-2 Salbeiblätter

Pizzoccheri gut abtropfen lassen und lagenweise mit Reibkäse anrichten, die Zwiebel, Knoblauch und Salbei in 2 EL eingesottene Butter anbraten und über die Pizzoccheri geben. Sehr heiss servieren. Ein Glas Veltlinerwein passt sehr gut dazu