

## Pizzöcar ala pusc'ciavina (Puschlaver Pizzoccheri)

Rezept für 4 Personen

ca. 3 L Wasser  
1 TL Salz

In einem grossen Topf aufkochen.

### Gemüse

150 g Rüebli (Karotten)  
150 g Kartoffeln  
150 g Wirz (Wirsing)

Als Gemüse können Rippenmangold, Erbsen, Bohnen oder Spinat nach Belieben und nach Saison dazugegeben werden.

Rüsten und in regelmässige Stücke schneiden, je nach Garzeit ins kochende Salzwasser geben.

### Garzeiten:

Rüebli, Wirz, Bohnen, Erbsen	ca. 20 min.
Kartoffeln, Rippenmangold	ca. 15 min.
Spinat	ca. 8-10 min.



### Pizzoccheri

300 g BIO-Buchweizenmehl ([RASELLI Erboristeria Biologica](#))  
200 g Weissmehl ([Molino e Pastificio SA](#))  
1/2 TL Salz  
ca. 2-3 Tasse Wasser

Einen eher dicken Rührteig zubereiten. 10 min. vor Ende der Kochzeit des Gemüses den Teig mit einem flach gehaltenen Messer vom Spätzlibrett schaben.

### Anrichten

250 g Käse BIO Pizzoccheri, zu Spänen gerieben ([Caseificio Valposchiavo](#))  
150 g Käse BIO Stagionato, gerieben ([Caseificio Valposchiavo](#))  
150 g Butter  
1 Knoblauchzehe, in Scheiben  
3-4 Salbeiblätter  
Pfeffer

Die Pizzoccheri und Gemüse mit der Schaumkelle abschöpfen. Schichtweise abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte Auflaufform geben. Butter erhitzen, Knoblauch und Salbei darin anbräunen und über die Pizzoccheri giessen. Mit etwas Pfeffer würzen und ohne zu mischen heiss servieren.