

## Puschlaver Pizzoccheri

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 350...400g Pizzoccheri Nudeln
- 150g Wirz (Wirsing)
- 250g (gerüstet) Kartoffeln
- 150g Alpkäse vollfett (eher weicher Käse, der schnell schmilzt)
- 50g geriebener Parmesankäse
- 50g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 6 frische Salbeiblätter
- Pfeffer
- Salz

### Vorbereitung:

- Kartoffeln rüsten und in ca. 1.5cm grosse Würfel schneiden. Den Wirz waschen und in ca. 3cm breite Streifen schneiden. Das harte rausschneiden.
- Den Alpkäse mit der groben Raffel reiben.
- In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und darin den kleingeschnittenen Knoblauch und grobgeschnittenen Salbei ca. 5 Minuten andünsten, bis die Butter etwas braun wird. Warm stellen.

### Zubereitung:

- Viel Wasser mit Salz und einem kleinen Schuss Olivenöl in einem hohen Teigwarentopf zum Kochen bringen.
- Kartoffeln (und ggf. anderes hartes Gemüse) begeben und ca. 5 Minuten kochen. Dann den Wirz (und ggf. anderes weiches Gemüse) noch 2 Minuten mitkochen.
- Die Teigwaren zugeben und diese ganz normal kochen, bis sie al dente sind (ca. 10 Minuten). Das Timing muss natürlich so sein, dass das Gemüse genügend weich aber die Teigwaren nicht zu weich sind.
- Das Wasser abgiessen.
- Dann in eine 100°C heisse Auflaufform oder genügend grosse flache Schale schichtweise Pizzoccheri/Gemüse sowie geriebenen Käse (Alp und Parmesan) einlegen. So viele Schichten, bis alles aufgebraucht ist. Typisch 3 Schichten und zuoberst Käse.
- Zuletzt die Salbei-Knoblauch-Butter obenauf verteilen und ebenso etwas Pfeffer und Salz.
- Noch ca. 4 Minuten in den 200°C Ofen mit Oberhitze, damit der Käse gut schmilzt.

### Tipp:

- Pizzoccheri gibt's im Veltlin (I) und im angrenzenden Puschlav (CH). Es sind Nudeln aus Weizen- und Buchweizenmehl.
- Die Nudeln kann man natürlich selber herstellen. Ich hab da nicht immer so die Geduld dazu. Pizzoccheri-Nudeln sind allerdings in Supermärkten eher schwierig erhältlich. Mein Tipp: Original Puschlaver Pizzoccheri von farmy.ch.

- Je nach Saison kann auch noch zusätzliches Gemüse wie Karotten, Mangold, Erbsen, Bohnen oder Spinat verwendet werden. Dann eher weniger Kartoffeln nehmen.
- Pizzoccheri sind übrigens keineswegs gleich Pizokels. Letztere sind auch eine Bündner Spezialität, aber es sind Kartoffelteigwaren in der Form von Spätzli. Also eher wie italienische Gnocchi.

