

Trova il Tempo

 Kaffee & Genuss 



Zunftstr. 3, 76227 Durlach
Tel.: 0721 2042676, www.trova-il-tempo.de

Pizzoccheri – unser Lieblingsrezept

Zutaten (für 4 Personen):

500g Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
400 g Wirsing
400 g Kartoffeln
200 g Bergkäse gerieben
10 Salbeiblätter
3 Esslöffel Olivenöl (z.B. von Deligreece-Sitia)
ein Stück Butter
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln in Würfel, den Wirsing in Streifen schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Nach 5 Minuten die Pizzoccheri della Valtelina I.G.P. beifügen und weitere 12-15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter kross backen – aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Mit einem gelöcherten Löffel die Pizzoccheri und Gemüse aus dem Wasser nehmen und in eine große Auflaufform oder Schüssel geben, mit geriebenem Käse bestreuen, Salz und Pfeffer würzen, nochmal wiederholen, mit der Butter-/ Ölmischung aus der Pfanne übergießen und kurz im vorgeheizten Ofen bei 230°C überbacken, die krossen Salbeiblätter zum Schluss drauf legen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passt hervorragend ein Rotwein (z.B. Primitivo 12,5)

Buon appetito

