

Puschlaver Pizzocheri

Puschlaver Pizzocheri

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [19.01.2022](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten

250 g Weissmehl
100 g Buchweizenmehl
100 g Vollei
50 ml Wasser
150 g Kartoffel
300 g Wirz
100 g Karotten
2 Stk. Knoblauchzehen
5 Stk. Salbeiblätter
60 g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer
250 g rezenten Bergkäse

Zubereitung

250 g Weissmehl
100 g Buchweizenmehl
n.w. Salz
Alle Zutaten vermischen.

100 g Vollei
50 ml Wasser

Die Zutaten dazugeben und mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verarbeiten. Min. 5 Minuten kneten und 30 Minuten ruhen lassen 2 mm dick ausrollen und in Streifen schneiden (ca. 80 x 5 mm).

150 g Kartoffel
300 g Wirz
100 g Karotten

Kartoffeln würfeln, Wirz in 3 x 3 cm grosse Stücke und Karotten in Scheiben schneiden. Alles in Salzwasser weich kochen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Pizzoccheri zugeben und mitkochen. Anschliessend abgiessen.

2 Stk. Knoblauchzehen
5 Stk. Salbeiblätter
60 g Butter
n.w. Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zutaten andünsten und nach Wunsch würzen.

Puschlaver Pizzocheri

250 g rezenten Bergkäse
Den Käse grob reiben.

Die heissen Gemüse-Teigwaren mischen, schichtweise mit dem Käse in eine vorgewärmte Gratinform geben und für ein paar Minuten backen. Nur solange bis alles richtig heiss ist und der Käse zerläuft. Im Original wird nicht gratiniert. Wer gerne eine Kruste hat, lässt sie ein bisschen länger im Ofen.

Wenn ihr keine Zeit habt die Teigwaren selber zu machen, kann man natürlich auch getrocknete Pizzocheri kaufen. Die müssen allerdings länger gekocht werden als frische.

Pizzocheri gehören im Valposchiavo einfach dazu. Die Puschlaver Familien lieben das nahrhafte Menu auf ihrem Speiseplan. Die Buchweizennudeln werden von Hand vorbereitet, mit Kartoffeln und Gemüse gekocht und mit Käse, Knoblauch, etwas Butter sowie Salbei angerichtet. Das Geheimnis dabei ist der Käse. Jede Familie hat ihre eigene Mischung. Da wird weder bei der Qualität noch beim Fettgehalt gespart.

Creation Markus Gautschi / Zürcher RehaZentren Küchenteam Davos