

Veltliner Pizzoccheri

Rezept für 6 Personen

200gr Weissmehl
100gr Buchweizenmehl
1dl Wasser
1 Ei
1EL Olivenöl
Salz

150gr gewürfelter Wirsing
150gr gewürfelter Mangold (Blatt und Stiel)
150gr gewürfelte, festkochende Kartoffeln
150gr mit der Röstli Raffel geriebener milder Schmelzkäse z.B. Fontina oder Fontal
80gr geriebener Parmesan
3 in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehen
10 kleingezupfte Salbeiblätter
75gr Butter

Die beiden Mehle, das Wasser und das Olivenöl mit dem Ei zu einem festen Teig kneten. 1 Stunde zuge- deckt ruhen lassen. Den Teig mit reichlich Mehl auf ca. 3mm auswallen und zu 1cm breiten Nudeln schnei- den. Mit Mehl bestäuben und mit den Fingern auflockern. Die Nudeln bis zur Weiterverarbeitung mit einem trockenen Tuch zudecken oder tiefkühlen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, danach der Reihenfolge nach die Mangoldstile, den Wir- sing und zuletzt die Mangoldblätter al dente kochen. In einem zweiten Topf die Kartoffelwürfel ebenfalls al dente kochen und zum Gemüse ins Wasser geben und warmhalten. In einem weiteren Topf reichlich viel Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln ebenfalls al dente kochen.

In einer grossen Bratpfanne das abgetropfte Gemüse, die Nudeln und den Käse mischen. Das Ganze in der Pfanne schwenken bis der Käse geschmolzen ist. In einer kleinen Pfanne die Knoblauchscheiben und den Salbei in der Butter leicht anbräunen.

Die Pizzocheri auf vorgewärmte Teller anrichten und mit dem Knoblauch und Salbei überschmelzen. Pas- send dazu kann ein buntgemischter Salat serviert werden.

BUN APPETIT !