



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 247

Pizzoccheri



30 Minuten



15 Minuten



1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

300 g Buchweizenmehl

150 g Wiener Griessler

250 ml Wasser



1 TL Selleriesalz



1 EL Öl

1 kleine Zwiebel

400 g Kartoffeln gekocht und
geschält

2 Birnen geschält und entkernt

150 g Mangold ersatzweise auch

Wirsing (blanchiert) oder Spinat

200 g geriebenen Bergkäse

100 ml Weißwein



Pfeffer nach Gusto

Rezept

Buchweizenmehl, Wiener Griessler und Selleriesalz mischen und zusammen mit dem Wasser und etwas Öl einen Nudelteig kneten. Den Teig auf einen Millimeter ausrollen in Streifen schneiden und kurz in Salzwasser kochen. Zwiebelwürfel anschwitzen, die Kartoffeln und Birnen grob geschnitten dazugeben und anbraten. Den gewaschenen und blanchierten Mangold und die gekochten Nudeln dazugeben, den Käse darüberstreuen, mit dem Wein ablöschen, gut durchrühren und eventuell nochmal mit Selleriesalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!