

Pizzoccheri



Zutaten

Für 4 Personen

300 g Wirz
150 g Kartoffeln festkochend
1 Zwiebel gross
2 Knoblauchzehen
250 g Bergkäse oder Raclettekäse
Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Pizzoccheri (siehe Rezept-Tipp)
70 g Butter

Die Wirzblätter voneinander lösen und waschen. Dicke Blattrippen flach schneiden und die Wirzblätter in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und gut 1 cm gross würfeln.

Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Käse entrinden und in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Die Wirzstreifen und die Kartoffelwürfel beifügen und zugedeckt etwa 10 Minuten weich, aber nicht zu weich kochen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Gleichzeitig in einer grossen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Buchweizennudeln darin «al dente», d. h. bissfest, garen. Abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

In einer kleinen Bratpfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten dünsten.

Die restliche Butter (ca. 60g) zur Zwiebelmischung geben und schmelzen lassen. Die Buchweizennudeln, den Wirz und die Kartoffeln sowie die Käsewürfel beifügen, alles gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine feuerfeste Form verteilen.

Die Pizzoccheri im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille einschieben und etwa 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Pizzoccheri – kurze Bandnudeln aus Buchweizenmehl – sind eine Spezialität aus dem Veltlin und aus Graubünden. Bei uns ist die aromatische Pasta leider nicht überall getrocknet erhältlich. Wenn man sie nicht bekommt, kann man die Pizzoccheri allerdings ganz leicht selbst zubereiten: 300 g Buchweizenmehl mit 100 g Weissmehl, 1 Teelöffel Salz und 200 ml Wasser verkneten und in einem Küchentuch 30 Minuten ruhen lassen. Danach auf Mehl etwa 2 mm dick auswallen und zu kurzen Tagliatelle schneiden.