

## Pizzöcar ala Pus'ciavina

**Edith Karpf, Zollikon:** «Ein herzhaftes Gericht aus meinem Heimatort Poschiavo. Bei unseren Ferien im Puschlav bekochte meine Mama immer die ganze Familie mit den frischen Pizzoccheri.»

Zutaten (für 4 Personen)	Zubereitung
300 g Buchweizenmehl 200 g Weizenmehl 90 g Salz 1 – 2 Tassen Wasser 150 g Karotten 150 g Kartoffeln 150 g Wirz 250 g Alpkäse vollfett 150 g Grottino Bergkäse oder Parmesan gerieben 150 g Butter 1 Knoblauchzehe in Scheiben (je nach Gusto) 3 – 4 Salbeiblätter Pfeffer	<ol style="list-style-type: none"><li>3 Liter Wasser und 1 Teelöffel Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit Wasser ca. fünf Minuten zu einem glatten Teig kneten. Mit dem Wallholz den Teig auf eine Dicke von 2 bis 3 mm auswallen und in 7 bis 8 cm breite Streifen schneiden.</li><li>Das Gemüse rüsten und in regelmässige Stücke schneiden, ins kochende Salzwasser geben. Karotten und Wirz: ca. 20 Min, Kartoffeln: 15 Min. (Je nach Saison können auch Mangold, Erbsen, Bohnen oder Spinat dazugegeben werden).</li><li>Pizzoccheri ca. 10 Min. vor Ende der Kochzeit des Gemüses begeben.</li><li>Die Pizzoccheri und das Gemüse mit der Schaumkelle abschöpfen. Abwechselnd schichtweise mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte Auflaufform geben.</li><li>Butter erhitzen, Knoblauch und Salbei darin anbräunen und über die Pizzoccheri giessen.</li><li>Mit etwas Pfeffer würzen und das Gericht heiss servieren, ohne es zu mischen.</li></ol>