

Pizzoccheri mit Lauch, Wirz, Kürbis, Spinat, Karotten, Baumnüssen und Alpkäse



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Pizzoccheri

400 g Pizzoccheri (Bündner
Buchweizennudeln)
200 g Rüebli, in Würfel geschnitten
100 g Wirz, in feine Streifen
geschnitten
200 g Kürbis, in Würfel geschnitten
200 g Lauch, in feine Streifen
geschnitten
50 g Spinatblätter
50 g Baumnüsse
1 EL Butter
10 g Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Alpkäse, gerieben

Zubereitung Pizzoccheri

Die Pizzoccheri ungefähr 30 Minuten in Salzwasser kochen. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit die Karotten und den Wirz dazugeben. In der Zwischenzeit Butter in einer Bratpfanne erhitzen und Lauch, Kürbis und Knoblauch anbraten. Die Pizzoccheri-Karotten-Wirz-Mischung in ein Sieb abgiessen und mit dem Lauch, Kürbis, Baumnüssen und Spinatblättern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und in eine mit Butter gefettete Gratinform geben. Den Alpkäse darauf verteilen und im Ofen bei 190 Grad ungefähr 15 Minuten überbacken. Nach Belieben mit gehackter Petersilie und Röstzwiebeln garnieren.