

Lagerkochbuch.ch



Pizzoccheri

von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|-------------------------------|---|
| 6.0 kg Kartoffeln festkochend | in grobe Würfel schneiden |
| 5 kg Lauch | |
| 8.0 kg Wirz | oder Spinat, Krautstiel, Mangold |
| 6.5 kg Nudeln | Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln) |
| 150 g Knoblauchzehen | Knoblauch und Salbeiblätter separat im Butter oder Olivenöl dünsten |
| 3 kg Bergkäse | |
| 400 g Salbeiblätter | |
| 2.0 dl Rahm | |
| 8.0 Liter Milch | |
| 250 g Butter | |

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Käse reiben. Knoblauch und Salbei grob hacken. Kartoffeln und Gemüse klein schneiden und gemeinsam 5 Minuten im Salzwasser kochen. Pizzoccheri dazugeben und 12-15 Minuten weiterkochen. Danach gut abtropfen lassen. Knoblauch im Butter andünsten und Salbei blätter hinzugeben. Pizzoccheri mit Kartoffeln und Gemüse in Gratinform geben und Knoblauch-Salbei-Butter beimischen, Salz Pfeffer und wenig Muskat würzen.