

## Pizzoccheri von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

400 g Kartoffeln	in grobe Würfel schneiden
250 g Lauch	
1.0 kg Nudeln	Pizzoccheri (Buchweizen Nudeln)
300 g Butter	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
400 g Rüebli	
400 g Kabis	Weisskabis, alles klein schneiden
400 g Bergkäse	
20 g Salbeiblätter	
400 g Spinat	frisch (Kann durch Erbsen oder anderes Saisongemüse ersetzt werden)

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 Salbeiblätter hinzugeben. Pizzoccheri mit Kartoffeln und Gemüse begeben und mit Salz Pfeffer und wenig Muskat würzen.

Pizzoccheri auf Teller geben und mit Reibkäse bestreuen. Mit frischen Kräuterblättern garnieren.