

Pulschlaver BUCHWEIZEN PIZZOCCHERI

Zutaten Teig

- 300g Buchweizenmehl 100g Weissmehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 – 1.5dl Wasser
- 1 Ei

Zutaten Gericht

- 150 g Blaue St. Galler Kartoffeln
- 150g Wirz
- 150g Gruyère AOP oder noch besser Käse aus Caseificio San Carlo
- 150g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 12 Salbeiblätter gross
- 2dl Rahm
- Pfeffer

Zubereitung in Kochfester Gratin Schale

1. 300g Buchweizenmehl, 100g Weissmehl, 1 Teelöffel Salz, 1 - 1.5dl Wasser, 1 Ei alles zusammen zu einem Teig kneten und unter einem feuchten Küchentuch 30 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf Mehl etwa 2mm dick auswallen und in 7 - 8cm lange und 7mm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen grosszügig mit Mehl bestäuben und aufeinanderlegen.
2. Die Wirzblätter voneinander lösen, waschen und diese in 1cm breite Streifen schneiden.
3. Den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und den Käse raffeln.
4. In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen und die ganzen blauen Kartoffeln wie «Gschwellte Kartoffeln» kochen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, etwas abkühlen lassen und in Würfel schneiden.



5. Im gleichen Wasser die Wirzstreifen blanchieren. Danach den Wirz mit der Schaumkelle rausnehmen, die Pizzoccheris ins Wasser geben und kochen. Sobald die Pizzoccheri im Wasser aufsteigen können sie abgeschüttet werden.

6. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
7. Die Pizzoccheri, das Gemüse und den grössten Teil der Kartoffeln schichtweise und abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte Gratinform geben.

Die restlichen Kartoffeln werden für die Garnitur benötigt.

8. Die Butter erhitzen, Knoblauch und Salbei darin anbräunen. Den Rahm dazugeben und alles über die Pizzoccheri giessen eventuell noch mit Salz abschmecken.
9. Die Pizzoccheri im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille einschieben und etwa 10 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist und das Gericht eine schöne Farbe bekommt.
10. Vor dem Servieren etwas mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken und die restlichen blauen Kartoffeln auf dem Gericht verteilen.

