

## PIZZOCCHERIE DI POSCHIAVO



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer ca. 45 min. /  
Für 3-4 Personen als Hauptspeise**

### **Zutaten für den Teig:**

200 g Buchweizenmehl  
100 g Weissmehl  
1 EL Salz  
1 EL Öl  
Mehl für die Arbeitsfläche

### **Zutaten für das Gratin:**

2 festkochende Kartoffeln  
2 Karotten  
200 g frischer Spinat  
50 g Butter  
250 g Parmesan, gerieben  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

### **ZUBEREITUNG:**

Für den Teig beide Mehlsorten und das Salz mit dem Öl und 150 ml lauwarmem Wasser zu einem weichen Teig kneten, zudecken und etwa 30 Minuten stehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 2 mm dick auswallen und in Rechtecke von etwa 7 cm Länge und 1–2 cm Breite schneiden. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Kartoffeln und die Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Spinat in reichlich Salzwasser geben. Zum Kochen bringen, nach 5 Minuten die Pizzocheri hinzufügen und alles etwa 10 Minuten kochen.

Die Flüssigkeit abgiessen, das Kochwasser dabei auffangen. Die Mischung lagenweise mit der Butter und dem geriebenen Parmesan in eine Gratinform geben. Mit einigen Löffeln des Kochwassers begiessen. Im vorgeheizten Ofen 5–10 Minuten gratinieren.

### **VARIANTEN:**

Den Karotten und Kartoffeln lassen sich selbstredend weitere Gemüse wie Kohl oder Sellerie beifügen, je nachdem, was gerade verfügbar ist. Den Parmesan sollte man wenn irgend möglich nicht durch einen anderen Hartkäse ersetzen, weil die Nähe zu Italien diesem Gericht seine spezifische Note verleiht.

Rezept: Carlo Bernasconi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Helvetia Vegetaria , Seite 213

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**