

## Pizzoccheri della Valtellina



### Zutaten für 4 Personen

500 g	Pizzoccheri (Pudelwohl)
250 g	Butter
2	Knoblauchzehen
500 g	Käse Ranferi Rezent, Pudelwohl
400 g	Wirsing oder Spinat
300 g	Kartoffeln (Pudelwohl)
	Salz, Pfeffer, Salbeiblätter
n.B.	Parmesan

Zutaten erhältlich im Pudelwohl

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Wirz in Streifen schneiden. Das Gemüse und die klein gewürfelten Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser fünf Minuten kochen, die Pizzoccheri dazugeben und 12-15 Minuten weiterkochen.

Wirsing kann je nach Jahreszeit durch Spinat, Mangold oder grüne Bohnen ersetzt werden.

Pizzoccheri und Gemüse gut abtropfen lassen, in einer Schüssel anrichten und den in dünne Scheiben geschnittenen oder gehobelten Käse darunter mischen. Geriebenen Parmesan über das Gericht verteilen.

Der Originalkäse ist der Valtellina Casera DOP, ist in der Schweiz nicht erhältlich. Durch Ranferi rezent vom Randenhof ersetzen.

Den Knoblauch und einige Salbeiblätter in heißer Butter rösten und die Pizzoccheri damit überbrennen. Sehr heiß servieren.

### Tipp: Passender Wein:

Souvignier Gris Orange Marcel Zanolari Veltlin

empfohlen durch:

natürlich  Wein



Rezept- Entwicklung:

Zutaten erhältlich:

Laden & Kafi  
**pudelwohl**  
natürlich regional