



ALL'OPERA IN TRENTO DAL 1870

PIZZOCCHERI NACH VALTELLINA-ART



ZUTATEN

Für 4 Gourmets

350 g Pizzoccheri della Valtellina
2 l Wasser
200 g Wirsingblätter (oder Spinat
oder Mangold)
200 g Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
150 g gehobelter Käse

ZUBEREITUNG

Die geschälten, mittelgroß gewürfelten Kartoffeln und den klein aufgeschnittenen Wirsing in kochendes, gesalzenes Wasser geben.

Nach 3 Minuten die Pizzoccheri dazu geben und weitere 12–15 Minuten kochen. Danach das Gemenge abseihen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die fein geschnittene Zwiebel anrösten, das Nudel-Gemüse-Gemisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Mit geraspeltem Käse bestreuen und im Backrohr bei starker Oberhitze überbacken.

