

Zutaten

- Für den Teig:
- 200 g Buchweizenmehl
- 100 g Pizzamehl
- Ca. 150 g heißes Wasser
- Salz
- 300 g Kartoffeln geschält und in 2 cm Würfel geschnitten
- 300 g Wirsingblätter ohne Strunk (4 cm lange Quadrate)
- 150 g Parmesan, gerieben
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Handvoll Salbeiblätter, fein geschnitten
- 100 g Butter

Hauptgang

Pizzocheri mit Wirsing und Salbei

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Pizzocheri mit Wirsing und Salbei. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Zutaten für 5 Minuten verkneten und abgedeckt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen. Dann den Teig nicht zu dünn ausrollen und in fingerlange Stücke, etwa 1 cm breit schneiden.
2. Die Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen, sodass sie noch leichten Biss haben, den Wirsing dazugeben und zusammen weichkochen. Butter mit Salbei und Knoblauch erhitzen, aber nicht bräunen
3. Wirsing und Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Die Pizzocheri ebenfalls im Wasser für ca. 5 min kochen und auch in die Auflaufform geben, danach den Käse heiß hinzufügen und alles vorsichtig vermengen, bis der Käse geschmolzen ist, evtl. etwas Kochwasser zufügen.
4. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Salbei Knoblauchbutter darüber träufeln und servieren.