



Herbst-Pizzochheri



Zubereitung

Zutaten Pizzoccheri mit Lauch, Wirz, Spinat, Karotten, Baumnüssen und Bündner Bergkäse

- 400 g Pizzoccheri (Buchweizen nudeln)
- 2 Stück Karotten
- 1 kleiner Kopf Wirz
- 1/2 Butternuss-Kürbis
- 1 Stange Lauch
- 2 Hände Salatspinat
- 1 Hand Baumnüsse
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Zehn Knoblauch, fein gehackt
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Teelöffel Salz
- nach Geschmack Pfeffer
- 200 g Bündner Bergkäse

Zubereitung Pizzoccheri mit Lauch, Wirz, Spinat, Karotten, Baumnüssen und Bündner Bergkäse

Pizzoccheri und Gemüse kochen

Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pizzoccheri hineingeben und ca. 30 Minuten kochen. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit die Karottenwürfel und den in Streifen geschnittenen Wirz hinzufügen und mitkochen.

Lauch, Kürbis und Knoblauch anbraten

Während die Pizzoccheri kochen, die Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Lauch, den Kürbis und den gehackten Knoblauch hinzufügen. Alles anbraten, bis das Gemüse weich ist und leicht gebräunt. Baumnüsse hinzufügen und kurz mitrösten.

Mischen und würzen

Die Pizzoccheri-Karotten-Wirz-Mischung abgiessen und mit dem gebratenen Lauch-Kürbis-Knoblauch-Mix sowie den frischen Spinatblättern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Überbacken

Eine Gratinform mit etwas Butter einfetten. Die Pizzoccheri-Gemüsemischung in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Den geriebenen Bergkäse darüber streuen. Die Form in den auf 190°C vorgeheizten Ofen geben und ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Garnieren und servieren

Vor dem Servieren nach Belieben mit gehackter Petersilie und Röstzwiebeln garnieren. Sofort heiß genießen