

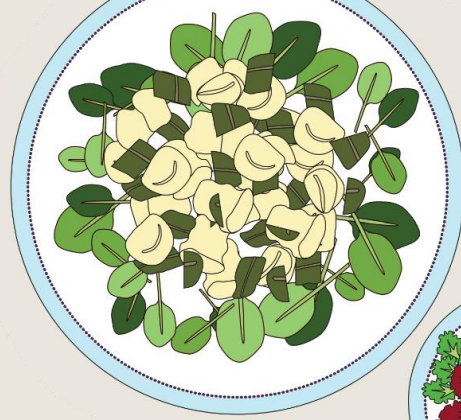
Pizokel mit Blattspinat & Salat

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 40-50 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
Pizokel		
1.5 dl	Kuhmilch 3,5% Fett	Raclettekäse reiben. Wirz rüsten und grob schneiden. In einer Pfanne weichdünsten, nach Belieben abschmecken und in der Pfanne beiseitestellen. Aus Mehl, Eiern, Milch einen dicken Spätzliteig herstellen. Salzwasser aufkochen, mit einem Löffel oder einem Messer grosse Spätzli aus dem Teig abstechen und im siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie oben auf schwimmen und gar sind. Pizokel abschöpfen und in der Wirzpfanne mit dem geriebenen Käse mischen, bis dieser geschmolzen ist. Nach Belieben abschmecken (sparsamer Salzgebrauch).
2 St	Eier	
110 g	Weizen Mehl	
130 g	Raclette-Käse	
1 Prise	Salz	
300 g	Wirsingkohl roh	
1.2 dl	Sahne	
120 g	Hartkäse	
Blattspinat		
400 g	Blattspinat	Blattspinat mit Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten. Nach Belieben Pfeffer und Salz hinzufügen
1 TL	Rapsöl	
1 Prise	Pfeffer	
0.5	Zwiebel (klein)	
0.5 Zehen	Knoblauch	
Gemischter Salat		
20 g	Petersilienblatt	Chicorée, Lollo Rosso und Endiviensalat rüsten, waschen und trockenschwingen. Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit Joghurt, Essig und Wasser mischen. Sauce nach Belieben abschmecken* und dem gerüsteten Salat begeben.
2 EL	Wasser	
1 St	Zwiebel	
0.5 St	Knoblauchzehe	
1 TL	Gemüsebrühe	
160 g	Chicorée	
80 g	Eisbergsalat	
160 g	Lollo Rosso	
2 EL	Kräuternessig	
60 g	Endivien (Escariol)	
40 g	Joghurt 3,5% Fett	

Fun fact:

Der Teig der Bündner Spezialität wird je nach Region mit Weismehl, Buchweizenmehl oder Kartoffeln angerührt.