«2 Familien, 1 Schweiz»: So kochen die Tessiner Familien

Pizzoccheri alla Leonardi (Rezept von Roman Leonardi aus Castione)

Zutaten für 4 Personen:

300 g Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
300 g Krautstiele, grob zerkleinert (inklusive Grünes) (Anstelle von Krautstielen kann man auch Spinat oder Wirsing nehmen)
100 g Butter
200 g halbfetter Käse
100 g Parmesan, gerieben
5 Knoblauchzehen, gepresst
5 frische Salbeiblätter, gehackt
250 g Pizzoccheri (Teigwarenart, Nudelart)

Zubereitung:

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zusammen mit dem zerkleinerten Gemüse während 10 Minuten in viel Salzwasser kochen. Pizzoccheri dazugeben und weitere 10 Minuten kochen. Gemüse und Pizzoccheri in einem Sieb abtropfen.

In einer mit Butter ausgeriebenen Gratinform eine erste Lage Pizzoccheri und Gemüse legen. Anschliessend eine Lage Käsewürfel und Parmesan darüber verteilen. Dieses Vorgehen Schicht für Schicht wiederholen.

Salbei und Knoblauch in Butter andünsten und darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad während 10 Minuten backen.

****