



Rezept für Pizzoccheri



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 200 g RIEPER Buchweizenmehl grob (nach Belieben auch 1/2 grobes und 1/2 feines Mehl verwenden)
- 100 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 125 ccm Milch
- 1 Ei
- Salz
- 1 EL Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und 30 Min. unter einer Schüssel rasten lassen. Den Teig messerrückendick auswalken oder mit einer Nudelmaschine austreiben und in Streifen (Tagliatelle) schneiden.

In Salzwasser kochen und nach Belieben anrichten.

Alla Valtellina:

2 Kartoffeln und einen kleinen Bund Mangold in Streifen schneiden.

5 Knoblauchzehen schälen und vierteln.

Kartoffeln und Mangold in das gesalzene Kochwasser geben, 10 Minuten kochen lassen, die Nudeln dazugeben und bissfest kochen.

Oliveöl mit Salbeiblättern und Knoblauch heiß werden lassen, das Gemüse-Nudelgemisch und fein gehobelt Parmesan unterheben und mit Pfeffer würzen.

Alle diese Zutaten können auch in eine Auflaufform geschichtet und im Ofen bei 200°C, 15 Min. überbacken werden.