

## Pizzoccheri della Valtellina



### Zutaten für 4 Portionen

500 g	Pizzoccheri (Pudelwohl)
250 g	Butter
2	Knoblauchzehen
500 g	Käse Ranferi Rezent, Pudelwohl
400 g	Wirsing oder Spinat
300 g	Kartoffeln (Pudelwohl)
	Salz, Pfeffer, Salbeiblätter
n.B.	Parmesan

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Wirz in Streifen schneiden. Das Gemüse und die klein gewürfelten Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser fünf Minuten kochen, die Pizzoccheri dazugeben und 12-15 Minuten weiterkochen.

Wirsing kann ke nach Jahreszeit durch Spinat, Mangold oder grüne Bohnen ersetzt werden.

Pizzoccheri und Gemüse gut abtropfen lassen, in einer Schüssel anrichten und den in dünne Scheiben geschnittenen oder gehobelten Käse darunter mischen. Geriebenen Parmesan über das Gericht verteilen.

Der Originalkäse ist der Valtellina Casera DOP, ist in der Schweiz nicht erhältlich. Durch Ranferi rezent vom Randenhof ersetzen.

Den Knoblauch und einige Salbeiblätter in heißer Butter rösten und die Pizzoccheri damit überbrennen. Sehr heiß servieren.

### Tipp: Passender Wein

Dazu passt ein kräftiger Merlot vom Bioweingut Strasser-Besson aus Uhwiesen, erhältlich im Bioladen Pudelwohl

### Degustationsnotiz:



klares, mittelintensives grantarot mit rubinen Reflexen



gelungene Kombination zwischen roten und dunkeln Früchten, etwas typische vegetale Aromen nach frischen Blätter, Menthol-Eukalyptusnoten



Weicher Auftakt mit präsender frischer Säure, mittles feine Tannine saftig durchsetzt, dichter charakterstarker Körper. Balance von Frucht, Eleganz und Intensität

Rezept- Entwicklung:



IMPULSCAFE

Inspiration - Genuss - BewusstSEIN