

Pizzoccheri

Zutaten für 2-3 Personen

2-3		Engadiner- oder Wildwürste	In heissem Wasser 30 Min. ziehen lassen
400	g	Kabis, gerüstet	In 2 cm Quadrate schneiden, im Dämpfer 10 Min. blanchieren (al dente)
1		Zwiebel	Fein hacken
3-4		Knoblauchzehen	Fein hacken
2	EL	Olivenöl	Zwiebel und Knoblauch andünsten, Kabis begeben weiterdünsten bis Kabis zusammengefallen ist
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Kabis würzen, warm stellen
200	g	Pizzoccheri-Nudeln aus dem Puschlav (Buchweizen, Globus)	In genügend gesalzenem Wasser al dente kochen, abgiessen
150	g	Bündner Bergkäse	Grob reiben
			Kabis, Pizzoccheri und $\frac{3}{4}$ des Käses mischen, in ausgebutterte Gratinform geben, restlicher Käse darüber geben und 5 Min unter dem Grill überbacken
			Engadinerwürste darauf legen und servieren.