



Pizokel mit Salbeibutter

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4

Bündner Pizokel mit Salbeibutter und Bergkäse. Dieses Gericht ist nussig, aromatisch, rustikal und einfach zuzubereiten.

Teig

300 g Magerquark
3 Eier
50 ml Milch
200 g Buchweizenmehl
100 g Weissmehl
1 TL Salz
1 Prise gemahlene
Muskatnuss

Pizokel

Wasser
Salz, für Salzwasser

Salbeibutter

50 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Zweige Salbei, Blätter fein geschnitten
50 g Bündner Bergkäse, grob gerieben





etwas Schnittlauch, fein geschnitten

etwas Röstzwiebeln

Teig

Magerquark, Eier und Milch in einer Schüssel verrühren. Buchweizenmehl, Weissmehl, Salz und Muskatnuss begeben, mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig rühren. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten quellen lassen.

Pizokel

Wasser in einem Topf bei hoher Hitze (Stufe P) aufkochen, salzen. Hitze reduzieren (Stufe 7). Ein Gitterrost darauflegen, Teig in einen Spritzbeutel geben, die Spitze so abschneiden, dass eine Öffnung von ca. 1½ cm entsteht. Den Teig portionenweise in langen Bahnen auf das Gitter spritzen, mit einem Teigschaber sorgfältig ins Wasser streichen. Pizokel köcheln, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle abtropfen, warmstellen. Wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Anrichten

Butter in einer beschichteten Bratpfanne bei hoher Hitze (Stufe 7) erhitzen. Zwiebel begeben, ca. 3 Minuten goldbraun braten. Salbei begeben, ca. 2 Minuten mitbraten. Pizokel begeben, unter Schwenken mischen. Pizokel auf Tellern anrichten, Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebeln darauf verteilen.

Zubehör

Pasta-Topf

beschichtete Bratpfanne (28 cm ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

07.04.2026

