

Rezepte aus Bergün Filisur

Quark-Pizokels La Diala



Zutaten

400 g Mehl
200 g Quark
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Petersilie nach Wahl
400 g Gemüse, nach Wahl,
Wirz, Rüebl, Krautstiel, Bohnen, Spinat
Etwas Butter
200 g Alpkäse von der Alp digl Chant

Zubereitung

Pizokelteig: Mehl, Quark und Eier in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gemüse im Salzwasser kurz überwallen und danach gut abtropfen lassen.

Den Pizokelteig auf ein Brett streichen und mit einem Spachtel in das siedende Salzwasser schaben. Wenn die Pizokel obenauf schwimmen sind sie gar und können mit einer Schaumkelle abgeschöpft werden.

Gemüse in Butter schwenken Pizokels beigegeben.

Alles zusammen in eine feuerfeste Form geben und mit dem geriebenen Alpkäse kurz gratinieren.