

## Pizzoccheri

### Zutaten:

200g Kartoffeln

100g Lauch

100g Karotten

100g Weisskabis

oder verschiedene Saisongemüse

in Salzwasser oder Gemüsebouillon fast gar kochen

400g Pizzoccheri (Buchweizennudeln)

dazugeben, in wenigen Minuten fertig kochen, gut abtropfen lassen (Bouillon für Suppe aufbewahren)

Knoblauchzehe

in Butter andünsten

Gemüse mit Pizzoccheri

dazu geben, mit

Salz, Pfeffer und Muskat

würzen

geriebenen Bergkäse

auf dem Teller anrichten und

frischen Kräuterblättern

darüber streuen, mit

garnieren

