



# 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 Steckdose 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, warm stellen. 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 vermischen. 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

