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 beigeben, 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 beigeben, ca. 3 Minuten goldbraun braten. Salbei beigeben, ca. 2 Minuten mitbraten. Pizokel beigeben, 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