鼠尾草黄油皮佐克尔

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
份	4

格劳宾登风味的皮佐克尔荞麦面疙瘩，配鼠尾草黄油和山地奶酪。 这道菜坚果味浓郁，香气扑鼻，风味质朴且易于制作。

面团

300 g 低脂凝乳

3 鸡蛋

50 毫升 牛奶

200 g 荞麦粉

100 g 中筋面粉

1 茶匙 盐

1 少量的 肉豆蔻粉

皮佐克尔

水

盐, 用于煮制

鼠尾草黄油

50 g 黄油

1 洋葱, 切碎

3 小枝 鼠尾草, 叶片切碎

50 g 格劳宾登高山奶酪, 粗擦丝

一点 细香葱, 切碎

一些 酥脆炸洋葱

面团

将低脂凝乳、鸡蛋和牛奶混合在一个碗中。 加入荞麦粉、中筋面粉、盐和肉豆蔻粉，然后用木勺搅拌成光滑的面团。 盖上保鲜膜让面团静置约30分钟。

皮佐克尔面疙瘩

在高火（P档）下用锅将水煮沸，并加入盐。 转中大火（7档）。 在烤盘上放置一个金属烤架。 用面团填充裱花袋，并剪开袋尖，形成约1.5厘米的开口。 分次将面团挤成长条状，并放到烤架上，然后用面团刮刀小心地将其推入水中。 将Pizokel皮佐克尔面疙瘩煮至浮到水面，用漏勺捞出，沥干并保温。 重复此步骤，直到所有面团都用完。

装盘

在不粘煎锅中以中大火（7档）加热黄油。 加入洋葱，煮约3分钟至金黄色。 加入鼠尾草，再翻炒2分钟。 加入皮佐克尔面疙瘩并搅拌混合。 将皮佐克尔面疙瘩盛盘，撒上山地奶酪、细香葱和酥脆炸洋葱即可。

配件

意大利面锅

不粘煎锅（直径28厘米）

附加信息

创建时间	07.04.2026