

## Pizzoccheri

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Therese Gesualdi aus Contra im Tessin)

### Zutaten: (4 Pers.)

- 500 g Pizzoccheri
- 4 grosse Kartoffeln, in Würfeli geschnitten
- 300 - 400 g Spinat oder Wirz
- 4 Zwiebeln, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- wenig Olivenöl
- 400 g Butter
- 500 g Fontal-Käse, in Würfeli geschnitten
- Salz und wenig Pfeffer zum Abschmecken
- nach Belieben etwas frisch geriebenen Parmesan

### Zubereitung:

Die Pizzoccheri gemäss den Angaben auf der Packung in Salzwasser kochen.

Die Kartoffeln und den Spinat (alternativ Wirz) in Salzwasser garen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch auf kleinem Feuer in wenig Olivenöl glasig werden lassen. Die Butter in kleinere Stücke schneiden

Die Zutaten Schicht für Schicht in eine feuerfeste Form geben: Zuerst eine Schicht Pizzoccheri, dann Kartoffeln und Spinat, Zwiebel-Masse, Butterstückli und dann Käse und wieder Pizzoccheri und so weiter und so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht.

Nach Belieben Schicht für Schicht mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, gibt am Schluss noch etwas Parmesan über die Pizzoccheri. Dann die Pizzoccheri für 30 bis 40 Minuten in den auf 160 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen schieben.