



Von Steinböcken empfohlen:

Härdöpfelpazoggal & Walser Brotturta Viamala

Rezept für 4 Personen

Härdöpfelpazoggal



Zutaten:

700 g Kartoffeln
200 g Bündner Alpkäse gerieben
150 g Mehl
2 Zwiebeln
1 Schaf- oder Rindsalsiz
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln reiben und den Saft gut ausdrücken. Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss darunter mischen. Mit dem Kaffeelöffel kleine Pazoggal formen und ins knapp siedende Salzwasser geben. Nach 10 Minuten herausnehmen, abtropfen lassen und in eine gefettete Gratinform geben. Mit Alpkäse bestreuen und bei 200 Grad in der Ofenmitte 15 Minuten gratinieren. Zwiebeln (in Streifen) und Salsiz (in kleinen Würfeln) in der Butter andünsten und danach über die fertig gratinierten Pazoggal geben.

Walser Brotturta

Zutaten:

300 g Brot (kann auch alt sein)
80 g Zucker
50 g Rosinen oder gekochte Apfelstücke
8 dl Milch
2 Eier
2 EL Haselnüsse gemahlen und eine Prise Zimt

Zubereitung:

Brot in kleine Würfel schneiden und mit aufgekochter Milch und zwei Eigelb vermischen. Rosinen, Haselnüsse und Zimt zur Brotmasse geben. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. In Backform füllen und mit Butterflocken belegen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen für 40 Min. backen.



An Guata. Bun appetit. **Buon appetito.**

Weitere kulinarische Highlights aus den kleinen und feinen Regionen unter: www.graubuenden.ch/kuf
Für Rückmeldungen und/oder Fragen zu den Rezepten: contact@graubuenden.ch