

SPECKPIZOKEL «SILVAPLANA»

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

5	Eier
1 dl	Milch
1 dl	Wasser
100 g	Quark
500 g	Mehl
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g	Gemüsejulienne (Karotten, Lauch, Sellerie)
200 g	Kochspeckwürfeli
2 dl	Rahm
2 dl	Weisswein
etwas	Parmesan und frische Kräuter

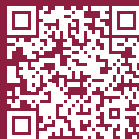
ZUBEREITUNG

- 1) 4 Liter Wasser zum Kochen bringen.
- 2) Teig: Eier, Milch, Mehl, Quark, Wasser und Gewürze zu einer festen Masse verrühren.
- 3) den festen Pizokelteig auf ein Brett streichen und mit einem Teigschaber ins kochende Wasser abspachteln. Wenn die Pizokel an die Oberfläche kommen, sind sie gar; Mit einer Schaumkelle in eine separate Schale abschöpfen.
- 4) Speck in der Pfanne knusprig anbraten, Gemüsejulienne dazugeben und mitdünsten. Pizokel dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Den Rahm darunterziehen, leicht einköcheln, dann mit Parmesan und Kräutern verfeinern.

Vegi-Variante:

anstelle von Speckwürfeln, Gemüse nach belieben andünsten und als Gemüse-pizokel zubereiten.

Gerne könnt ihr das Rezept mit nach Hause nehmen,
fragt bitte die Bedienung nach einem Ausdruck.
Oder ladet das Rezept online auf unserer Website herunter.
Dort findet ihr weitere feine Rezepte aus unserer Speisekarte.



www.mulets.ch/restorant/rezpte

