

## Pizochel

mit Krauseminze

### Teig:

300g Pizochelmehl

2 dl Bergquell- oder Mineralwasser

2 Eier + etwas Wasser = 2 dl

$\frac{3}{4}$  TL Salz

2 LF frische Krauseminze

einen Klopfteig herstellen, ruhen lassen.

200 g Wirz

zerkleinern, in Gemüsebouillon aufkochen, Pizochelteig ausrollen und in kleine Stückli zerteilen, direkt in die kochende Bouillon geben, darin nur kurz gar kochen, anrichten.

40 g geriebener Bergkäse

darüber geben und mit einer Zwiebelschwitze garnieren.

### Zwiebelschwitze:

1 kg Zwiebeln

40 g Butter

schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden  
erhitzen, die Zwiebelringe zugeben.

Solange dünsten, bis das Wasser aus den Zwiebeln verdunstet.  
(Dauer ca. 1 Std.)

Aufpassen, dass die Butter weder verbrennt, noch zuwenig Wärme hat.

2 LF Mehl

Am Schluss zugeben. Die Zwiebeln sind jetzt locker, knusprig und leichter verdaulich als im halb gerösteten Zustand. Die Hälfte über die Pizochel anrichten. Die andere Hälfte für eine andere Mahlzeit trocken und luftgeschützt aufbewahren.

