

Pizochel

Rezept für 4 Personen

Teig:

- 300 g Pizochelmehl
 - 2 dl Bergquell- oder Mineralwasser
 - 2 Eier + etwas Wasser = 2 dl
 - $\frac{3}{4}$ TL Salz
 - 2 LF frische Krauseminze
- einen Teig herstellen, ruhen lassen,
200 g Wirz zerkleinern, in Gemüsebouillon aufkochen,
Pizochelteig direkt in die kochende Bouillon schaben, darin nur kurz gar kochen, anrichten
40 g geriebenen Bergkäse darüber geben und mit einer Zwiebelschwitze garnieren.

Zwiebelschwitze:

- 500 g Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden,
- 20 g Butter erhitzen, die Zwiebelringe zugeben. Solange dünsten bis die Zwiebeln trocken sind (Dauer ca. 1 Std.)
- 1 LF Mehl am Schluss zugeben. Die Zwiebeln sind jetzt knusprig und leichter verdaulich als im halb gerösteten Zustand.

