

Pizzoccheri di Bondo

Pizzoccal da Bond (so nennt sie der Bergeller in seinem Dialekt)



Ein typisches Bergeller Gericht, welches von Dorf zu Dorf in einer anderen Art zubereitet und genossen wird. Hier finden Sie die Version des kleinen Dorfes Soglio.

Zutaten und Zubereitung

350 g	Mehl	}	mischen und kneten
1 Teelöffel	Salz		
3.5 dl	Wasser		
2 – 3	Kartoffel	}	kleine Würfel schneiden und 5 bis 10 Minuten kochen; den Teig auf ein nasses Brett geben und mit einem Messer Streifen schneiden und ins heisse Wasser zu den Kartoffeln rutschen lassen; nach wenigen Minuten abschöpfen
	Wasser		
	Salz		
1	Butter	}	Zwiebeln und Salbei in der Butter rösten und über die Pizzoccal geben; den geriebenen Käse über das fertige Gericht geben
	Zwiebel		
150 g	geriebener Käse *		
	Salbei		

*** Am besten eignet sich natürlich ein gut gereifter Bergeller-Käse (12 bis 24 Monate) wie er etwa in der Latteria Bregaglia oder in der Hofkäserei Pungello in Vicosoprano erhältlich ist. Zur Zeit erhalten Sie diese einzigartigen Käse bei Segmüllers Genüsslichkeiten, Marktgasse 13, Altstätten.**

Weitere typische Bergeller Rezepte finden Sie im lesenswerten Buch des Frauenvereins Bergell Sottoporta „LA NOSSA STORIA“, welches zu deren 90-jährigen Bestehen im Eigenverlag S. Alloatti, Meilen, 2015, herausgegeben wurde (ISBN 978-3-906059-03-7).