

# Pizokel

Spätzli nach Bündner Art

## Zutaten

400g	Buchweizenmehl
200g	Weissmehl
1dl	Milch
1,5dl	Wasser
5Stk	Eier
	Salz, Pfeffer
Etwas	Butter
	zum Braten

## Servier-Tipp

Zur Bündner Spezialität passen ein Rahmwirsinggemüse mit oder ohne Speck und gebratene Steinpilze.

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30min

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Durch das Buchweizenmehl bekommt dieser eine gräuliche Farbe. Den Teig vom Brett in siedendes Salzwasser Schaben. Die Pizokel sollten einiges grösser sein, als Spätzli. Ca. 2 min kochen lassen, bis sie oben schwimmen, abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und in Butter anbraten, abschmecken.