


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Cornelia Komposch
Regierungspräsidentin Kanton Thurgau*

VORSPEISE (für 4 Personen)

Nüsslisalat

Zutaten:

Pilze / Rapsöl zum anbraten

1 Schalotte

Zutaten für Salatsauce, Gewürze



HAUPTSPEISE (für 4 Personen)

Pizzocheri

Zutaten:

ca. 400 gr. Pizzocheri neri
(Buchweizennudeln)

150 gr. Kartoffeln

200 gr. Spinat

4 Karotten

150 gr. Wirz

100 gr. Erbsen

150 gr. Butter

Knoblauch

200 gr. rezenten Bergkäse

Salbeiblätter



- Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Käse reiben. Knoblauch und Salbei grob hacken.
- Kartoffeln in Würfel schneiden und Gemüse klein schneiden.
- Die Kartoffeln zusammen mit dem Gemüse in Salzwasser 5 Minuten kochen.
- Pizzoccheri dazugeben und 12-15 Minuten weiterkochen. Danach gut abtropfen lassen.
- Den Knoblauch im Butter andünsten und Salbeiblätter hinzugeben.
- Pizzoccheri mit Kartoffeln und Gemüse begeben und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.
- Pizzoccheri auf Teller geben und mit Reibkäse bestreuen. Mit frischen Kräuterblättern garnieren.