

# «Quarkpizokel»



## Zutaten für 4 Personen:

- 300g Quark (nature)
  - 500g griffiges Mehl
  - 100g Griess (fein)
  - 6 Eier
- Muskat, Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle, Kurkuma

## Zubereitung

Eier zusammen mit festem Quark in einer Rührschüssel gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Muskat abschmecken. Anschliessend das Mehl und den Griess dazugeben und den Teig gründlich rühren, bis der Teig fest ist und Blasen wirft. Den Teig für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

## Pizokel Kochen

Salzwasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Teig portionsweise auf ein Schneidebrett geben und mit einem Spachtel Pizokel ins Salzwasser streichen. Pizokel kochen lassen bis sie an die Oberfläche aufsteigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

## Tipp:

Als Beilage zu den Pizokel passen Alpkäse, eingelegte Rosinen, geröstete Zwiebeln oder Apfelmus (vorzugsweise aus Boskoop-Äpfeln)

**Rezept** Heiko Taubert, Hotel & Restaurant Madrisajoch, [www.madrisajoch.ch](http://www.madrisajoch.ch)

**Bild** Hotel Madrisajoch

Weitere köstliche Rezepte aus dem Prättigau unter: [www.praettigau.info](http://www.praettigau.info)