

## **Vollkornpizokel mit Eierschwämmli und Wirsing**

(6 Personen)

200 g Weissmehl  
300 g Vollkornmehl (Gran Alpin)  
4 Eier  
ca. 2 dl Wasser  
1 EL Öl  
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle  
200 g Wirsing in feine Streifen geschnitten  
150 g frische Eierschwämmchen  
wenig Bouillon  
2 dl Rahm  
150 g frisch geriebener Bergkäse oder Greyerzer

Mehl, Eier, Wasser und Öl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Abschmecken und 30 Minuten ruhen lassen. 4 Liter Wasser, salzen und aufkochen. Den Teig portionenweise auf ein nasses Brett oder Blech geben, mit jedem Mal ins heisse Wasser getauchtem Messer oder Palette feine Stücke abschaben und ins kochende Wasser schieben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen. Abtropfen und abkühlen lassen.

Die Pizokel in einer Bratpfanne mit wenig Butter oder Olivenöl kurz bei mittelgrosser Hitze goldgelb anbraten dem Wirsing dazugeben und mitbraten ohne das, das Gemüse Farbe annimmt. Die geputzten und gerüsteten Pilze dazugeben mit der Bouillon und dem Rahm ablöschen und leicht einkochen lassen bis eine sämige Sosse entsteht. Abschmecken und 1/3 des Käses darunter geben. In feuerfestes Geschirr (Gratin Teller, Platte) geben und mit dem restlichen Käse überbacken. Das Gericht kann mit einem kurz gegarten Fleischstück Schweinssteak, Filetmedaillon etc.) serviert werden.