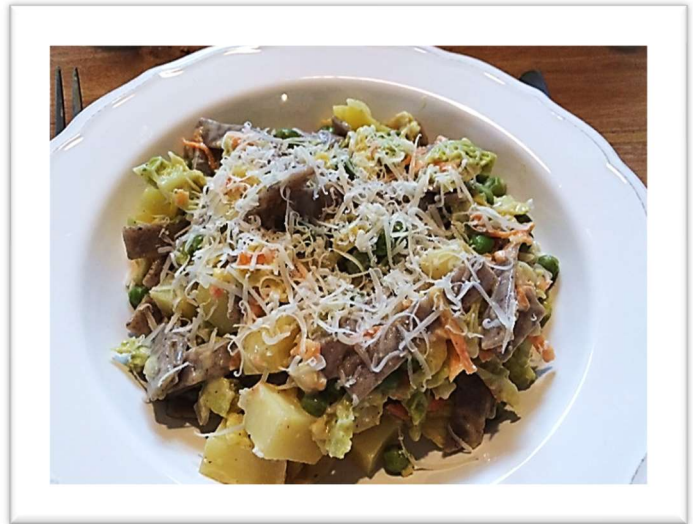


# Pizoccheri auf leichte Art

## Zutaten für 4 Personen

200 g	Pizoccheri Teigwaren
4 mittlere	Kartoffeln
½	Wirz
2 Hand voll	Erbsen (TK)
4 Würfel	Spinat (TK)
1-2	Karotten
	Bouillon
1 Packung	Tartar Frischkäse von leger
1 Schluck	Weisswein
120 g	Reibkäse
	Pfeffer



## Zubereitung

- 1 Pizoccheri-Teigwaren in einer Pfanne separat kochen.
- 2 Kartoffeln klein Würfeln, Zwiebeln und Knoblauch hacken, Wirz fein schneiden, alles in Olivenöl andünsten und mit etwas Weisswein und Bouillon (wenig Wasser) ablöschen. Erbsen und Spinat können gefroren dazu gegeben werden. Karotten dazu raffeln. Köcheln lassen.
- 3 Nach ca. 15 Minuten Teigwaren dazu mischen und den Frischkäse darunter ziehen.
- 4 Reibkäse darüber geben und mit Pfeffer abschmecken.