



Radiotelevisiun
Svizra Rumantscha

Bizochels cun ivettas

per quatter persunas

300 grams farina
1 tschadun sal
pitschen
2 deciliters mez latg / mez aua
3 ovs
100 grams ivettas
200 grams chaschiel grattà 'chaschiel d'alp'
50 grams paintg

La pasta duai esser plitost liquida. Sche pussaivel laschar ruassar ella circa 20 minutas. Far buglir l'aua da sal. Stritgar ina purziun pasta sin il taglier da lain. Tagliar d'avent betg memia pitschens bizochels e laschar crudar els en l'aua pauc buglienta. Cura ch'els nodan suren, èn els cotgs. Metter ils bizochels en rasadas cun chaschiel en ina stgadella e derscher surengiu paintg chaud.
