

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Uwe Töllner

**Glasierte Kohlrabi-Spaghetti mit Safran-Tomaten,
Montello-Chip und gerösteten Pinienkernen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlrabi-Spaghetti:

1 Kohlrabi
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen.

Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider in lange, dünne „Spaghetti“ schneiden. Die Kohlrabi-Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für die Safran-Tomaten:

150 g Kirschtomaten
 100 g passierte Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 1 EL flüssiger Honig
 100 ml trockener Weißwein
 2 EL heller Balsamicoessig
 1 Lorbeerblatt
 1 Prise Safranpulver
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren, Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und Kirschtomaten und Knoblauch darin kurz anrösten. Safran und Lorbeerblatt zugeben und mit Weißwein und Balsamicoessig ablöschen. Passierte Tomaten und Honig zugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Lorbeerblatt entfernen und die Safran-Tomaten mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Zucker abschmecken.

Zur Fertigstellung:

80 g Butter
 1 Prise Meersalzflöckchen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Sauteuse aufschäumen. Kohlrabi-Spaghetti darin kurz und vorsichtig schwenken, bis sie erwärmt und mit der Butter überzogen sind. Mit Meersalzflöckchen und Pfeffer abschmecken.

Für die Montello-Chips:

50 g Montello

Montello fein reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in etwa 6–8 cm große, runde Häufchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 165 °C backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen, bis die Chips fest und knusprig sind.

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in der Pfanne rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.