

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2026 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



Stephanie Sabiniarz

**Handgeschnittene Bandnudeln mit veganer Möhren-Sauce „Bologneser Art“**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Pastateig:**

100 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl,  
zum Ausrollen  
100 g Hartweizengrieß  
½ TL neutrales Pflanzenöl

Das Mehl und Grieß mit einem Handmixer mit Knethaken vermengen. Öl und 100 ml Wasser hinzugeben und mit dem Knethaken vermengen. Anschließend den Teig mit der Hand kneten, bis er geschmeidig ist. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Messer in lange, dünne Streifen schneiden. Alternativ durch die Nudelmaschine lassen. Die Nudeln für ca. 3-5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

**Für die Möhren-Sauce:**

200 g Möhren  
100 g braune Champignons  
400 g stückige Tomaten aus der Dose  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
80 ml Gemüsefond  
Pflanzenöl, zum Braten  
2 Zweige Oregano  
2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Majoran  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren waschen, schälen, schneiden und raspeln. Pilze putzen und klein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, schneiden und ebenfalls raspeln. Alle Zutaten separat bereitstellen. Möhren und Champignons in Pflanzenöl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und für ca. 5-6 Minuten braten. Mit Gemüsefond ablöschen und die stückigen Tomaten unterrühren. Für 7-8 Minuten sanft köcheln lassen. Kräuter fein schneiden und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.