

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



David Klinkhammer

Frittata mit Salsiccia und Mozzarella und lauwarmer Spinatsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Frittata:

6 Eier
 2 Salsiccia
 100 g Parmesan
 1 Kugel Büffelmozzarella
 1 Gemüsezwiebel
 1 Prise Fenchelsamen
 1 Bund glatte Petersilie
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebeln putzen, fein hacken und mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Salsiccia von Haut befreien, in Pfanne geben und mit Fenchelsamen bestreuen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen fein hacken.

Parmesan reiben. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und mit gehackter Petersilie, Parmesan, Pfeffer und Salz verrühren. Die Masse in die Pfanne geben. Mozzarellascheiben darauf legen und mit Parmesan bestreuen. Für ca. 10 Minuten goldgelb im Ofen überbacken.

Für den Spinatsalat:

500 g Blattspinat
 8 Kirschtomaten
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 20 g Pinienkerne
 3 Zweige Basilikum
 20 g Parmesan
 2 EL Balsamico Essig
 4 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein hacken. Tomaten waschen.

Aus Öl, Essig, Zucker, gehackten Schalotten, Salz und Pfeffer ein Dressing zusammenrühren und über den Spinat geben.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten und beiseite stellen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauchzehe andrücken und in Pfanne mit Kirschtomaten anschwitzen. Salzen und pfeffern und Basilikum zugeben.

Pinienkerne zu dem Spinat geben, Parmesan darüber reiben und die Kirschtomaten um den Spinat herum anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.