

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Andrej Weger

Lasagne-Suppe mit selbstgemachter Pasta und Zitronen-Ricotta

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

1 Ei
 2 EL Olivenöl
 150 g Semola + Semola, zum
 Verarbeiten
 1 Prise Salz

Das Semola mit einer Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Mulde formen. Ei mit Olivenöl in die Mulde geben. Mit einer Gabel das Ei vorsichtig verquirlen und nach und nach etwas Mehl von den Rändern einarbeiten. Anschließend das restliche Mehl gründlich einkneten, bis ein homogener, glatter Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig portionieren, dünn ausrollen und in kleine Vierecke schneiden. Nudeln in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser 1–2 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Tomatenbasis:

300 g Mini San-Marzano-Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 2 EL Olivenöl
 4 Zweige Basilikum
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten zusammen mit Salz, Pfeffer und Zucker in die Pfanne geben und einige Minuten unter gelegentlichem Rühren leicht einkochen lassen. Knoblauch abziehen, leicht andrücken und zusammen mit in Ringe geschnittener Chili hinzufügen. Kurz mit anschwitzen, bis die Aromen sich entfalten. Basilikumblätter grob hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit etwa 200 ml Wasser aufgießen und die Mischung leicht einkochen lassen, bis die gewünschte Intensität erreicht ist. Anschließend die Tomatenbasis mit einem Stabmixer oder Standmixer fein pürieren. Die fertige Tomatenbasis als Grundlage für die Lasagne-Suppe verwenden.

Für die Lasagne-Suppe:

200 g Rinderhackfleisch
 1 Karotte
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 3-4 EL Tomatenmark
 1 L Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 TL getrockneter Oregano
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem großen Topf etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Rinderhackfleisch hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis es krümelig und leicht gebräunt ist. Karotte schälen und fein hacken. Karottenwürfel, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und gut verrühren. Getrockneten Oregano und das Lorbeerblatt hinzufügen und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Für die Zitronen-Ricotta:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
250 g Ricotta
1 TL Olivenöl

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ricotta in eine Schüssel geben. Zitrone gut waschen und anschließend die Zitronenzeste zum Ricotta geben. Zitrone halbieren, auspressen und den Zitronensaft mit etwas Olivenöl zum Ricotta geben.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan
2 Zweige Basilikum

Parmesan reiben. Basilikum waschen und Blätter abzupfen. Lasagne-Suppe damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.