

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2026 ▪**
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Ariana Gunderson

**Lasagne-Suppe mit vegetarischen Hackbällchen,
getrockneten Tomaten, Kräuter-Ricotta und
Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatenbrühe:

2 kleine Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 200 ml Gemüsefond
 3 EL Tomatenmark
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Zweig Basilikum
 1 TL Chiliflocken
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen und halbieren, dabei nicht ganz einschneiden, damit die Hälften zusammenhalten. Knoblauch abziehen und mit dem Messer zerdrücken. Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln mit der Schnittseite nach unten in den Topf legen und scharf anbraten bis sie leicht braun sind. Knoblauch, Tomatenmark und Chiliflocken dazugeben und 1 Minute scharf anbraten. Gemüsefond, Basilikum, Zucker und eine große Prise Salz dazugeben. Alles 15 Minuten köcheln lassen.

Für die getrocknete Tomaten:

8 Kirschtomaten
 1 TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren, mit Olivenöl und Salz mischen und mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im heißen Ofen 15 Minuten backen lassen.

Für die Nudeln:

1 Ei
 1 EL Olivenöl
 100 g Hartweizengrieß + mehr zum
 Arbeiten
 30 g Mehl
 1 Prise Salz

Grieß, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen. Das Ei und Olivenöl in die Mitte geben und mit einer Gabel verquirlen, langsam immer mehr Grieß-Mehl dazu mischen. Den Teig auf einem Brett gut kneten bis er gleichmäßig glatt ist. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Teig portionieren und dünn ausrollen. In kleine Vierecke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Hackbällchen:

100 g veganes Hack, auf
 Sonnenblumenproteinbasis, aus dem
 Kühlregal
 ¼ Brötchen
 80 ml Milch
 ½ TL körniger Dijonsenf
 2 EL Sonnenblumenöl
 ½ TL Rauchpaprika
 ½ TL Bohnenkraut
 ¼ TL granulierter Knoblauch
 ¼ TL Koriandersamen
 Salz, aus der Mühle

Brötchen fein würfeln und in Milch einweichen.

Hack mit abgetropftem Brötchen, Senf, Gewürzen und einer Prise Salz verkneten. Aus der Masse Bällchen formen und in Sonnenblumenöl scharf anbraten, bis alle Seiten knusprig werden.

Für den Kräuter-Ricotta: Basilikum fein schneiden und mit Ricotta und Oregano gut mischen.
250 g Ricotta
5 Zweige Basilikum
½ TL getrockneter Oregano

Für den Parmesanchip: Parmesan reiben. In eine heiße Pfanne zwischen zwei Backpapieren kleine Parmesanhäufchen geben. Leicht braun und knusprig werden lassen.

Für die Garnitur: Gericht mit Basilikum garnieren.
1 Zweig Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.