

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2025**  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Carsten Scholz**

**Nudeln „Udon-Style“ mit Karotte und Asia-Bolognese**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pasteteig:**

165 g Mehl, Typ 550 + Mehl, zum  
Ausrollen  
50 g Semola  
1 Prise Salz

Das dMehl zusammen mit 75 g Wasser in eine Schüssel geben, nach und nach das Wasser hineingießen und umrühren, damit sich die Flüssigkeit gleichmäßig verteilt. Zu einer Teigkugel verarbeiten. Abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Nochmals etwa 3 Minuten kneten.

Teig rechteckig ca. 2 mm dick ausrollen, mit Semola bestäuben, falten und mit einem Messer zuschneiden. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen.

**Für die Asia-„Bolognese“:**

100 g gemischtes Hackfleisch  
1 große Karotte  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer, 5 cm  
1 rote Chilischote  
1 Limette, Saft  
100 ml passierte Tomaten  
3 EL Sojasauce  
1 Bund Koriander  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und anschließend mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen. Chili von Trennhäuten und Kernen befreien und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebel putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Dabei das Grün für die Garnitur zur Seite legen.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides und reiben. Koriander zupfen.

Hackfleisch in einer Pfanne in Öl anbraten. Chili, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebel und „Karottennudeln“ hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Sojasauce und passierten Tomaten ablöschen, Koriander und Limettensaft hinzufügen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Nudeln mischen und anrichten.

**Für die Garnitur:**

Grün der Frühlingszwiebel, von oben  
Eiswasser

Frühlingszwiebelgrün in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten ins Eiswasserbad legen, damit sich die Streifen schön zusammenrollen. Frühlingszwiebel auf der Pasta anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.