

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2026 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Annette Weiler

Pastarose mit Ricotta-Spinat-Füllung und Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

1 Ei
 1 EL Olivenöl
 100 g doppelgriffiges Spätzlemehl
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten an einem kalten Ort ruhen lassen. Pastateig auswalzen. Falls nötig, die Teigplatten leicht mit Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben. Zum Weiterverarbeiten die Teigplatten auf zwei Stücke à 8×50 cm zuschneiden.

Für die Füllung:

150 g Babyspinat
 1 Knoblauchzehe
 150 g Ricotta
 50 g Parmesan
 1 Ei
 1 EL Pinienkerne
 1 Prise Chilipulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 EL Parmesan fein reiben. Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten und anschließend grob hacken. Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und fein hacken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Knoblauch abziehen, reiben und zusammen mit Spinat, Pinienkernen, Parmesan, einem Eigelb und Ricotta zu einer homogenen Füllung vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskatnuss abschmecken.

Jeweils einen Streifen der Füllung auf den Teigplatten verteilen. Die Ränder frei lassen, diese mit etwas Wasser bepinseln und den Teig dann vorsichtig zuklappen. Die Ränder fest verschließen und überschüssigen Teig mit einem Teigrädchen sauber abschneiden. Den gefüllten Teigstreifen zu Rosen aufwickeln und von allen Seiten leicht mit Mehl bestäuben. In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, bis sie al dente sind.

Für die Tomatensauce:

3 Fleischtomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Schuss trockener Rotwein
 1 EL Zitronenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, reiben und in Zitronenöl andünsten. Fleischtomaten häuten, klein schneiden und zu dem Zitronenöl geben und einkochen lassen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Rotwein abschmecken.

Für die Garnitur:

4 Spinatblätter
 Parmesan, von oben
 1 EL Pinienkerne

Spinatblätter als Garnitur verwenden. Parmesan hobeln. Pinienkerne rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.