# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Rot und Grün" mit Mario Kotaska



**Christina Schomburg**

## Petersilien-Gnocchi mit Tomatensauce, Kirschtomaten, frittierter Petersilie und Pistazien-Panko

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**
400 g mehligkochende Kartoffeln
½ Zitrone, Abrieb
1 Ei
50 g Parmesan
100 g Mehl
1 Bund glatte Petersilie
Piment d´Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser garen. Ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Petersilie zupfen und in Salzwasser aufkochen, in Eiswasser abschrecken und pürieren. Parmesan reiben. Pürierte Petersilie, Zitronenabrieb, Parmesan, Ei und Mehl mit den Kartoffeln vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Piment d´Espelette abschmecken.

**Für die Sauce:**
400 g geschälte Tomaten, aus der Dose
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in der Pfanne einkochen lassen, die Butter mit dem Stabmixer unterschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Fertigstellung:**
100 g Kirschtomaten
Butter, zum Braten
Semola, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Semola auf einem Brett verteilen. Den Kartoffelteig zu einer Rolle formen, 2 cm Stücke abteilen und über ein Gnocchi-Brett in siedendes Salzwasser geben. Wenn sie oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen.
Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Kirschtomaten und Gnocchi darin schwenken.

**Für die Petersilie:**
2 Zweige krause Petersilie
Öl, zum Frittieren

Petersilie zupfen, in Öl frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für das Pistazien-Panko:**
1 EL Butter
1 EL Pistazienpaste
2 EL Panko

Panko in Butter bräunen und mit Pistazienpaste so gut es geht grün färben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.