

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2025 ▪**  
**ChampionsWeek ▪ "Tomaten" mit Viktoria Fuchs**



**Simone Kircher**

**Ravioli mit Ricotta-Tomaten-Füllung, Tomatensauce und Rucola-Tomatensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Ei  
 ½-1 EL Olivenöl  
 150 g Mehl, Type 405  
 1 Prise Salz

Das Mehl auf eine saubere Fläche häufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Ei, Salz und Olivenöl in die Mulde geben. Mit einer Gabel verquirlen, nach und nach Mehl einarbeiten. Zu einem glatten, elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

2-3 getrocknete Tomaten ohne Öl  
 1 Knoblauchzehe  
 125 g Ricotta  
 25 g Parmesan  
 1 kleines Ei  
 1-2 Zweige Basilikum  
 1-2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten abtupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen. Parmesan reiben. Basilikum und Petersilie hacken.

Tomaten, Ricotta, Parmesan, Ei, Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer gut vermengen. Füllung gut abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

Salz, aus der Mühle

Teig mithilfe einer Nudelmaschine oder Nudelholz dünn ausrollen. Teig in ca. 4x4 cm große Rechtecke schneiden. Auf die Hälfte der Rechtecke jeweils einen kleinen Löffel der Füllung geben. Ränder mit Wasser bepinseln, dann die Ravioli zusammenklappen und gut andrücken. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Ravioli vorsichtig hineingeben und 3-4 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.

**Für die Tomatensauce:**

1-2 reife Tomaten  
 200 g gehackte Tomaten, aus der Dose  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL Tomatenmark  
 1 EL Olivenöl  
 1-2 Zweige Basilikum  
 1-2 Zweige Oregano  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und grob schneiden. Basilikum und Oregano hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und anschwitzen. Dann frische Tomaten und Tomaten aus der Dose hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. 15 Minuten köcheln lassen, ggf. eine Prise Zucker hinzufügen.

**Für den Rucola-Tomatensalat:**

1 kleines Bund Rucola  
2 Rispentomaten  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Senf  
1 EL Kräuteressig  
1 Schuss Agavendicksaft  
Olivenöl, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten fein würfeln. Wenn es die Zeit zulässt, vorher die Haut abziehen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Senf, Essig, Agavendicksaft und Öl verrühren und unter die Tomaten heben. Ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Rucola unterheben.

**Für die Garnitur:**

10 g Parmesan

Parmesan hobeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.