

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2026 ▪  
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



**Lisa-Marie Hack**

**Ravioli all'uovo mit Nussbutter und Cocktailltomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

4 Eier

3 EL neutrales Öl

300 g Dinkelmehl, Type 630

Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Eier, Öl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Abdecken und beiseitestellen.

**Für die Füllung:**

250 g Babyspinat

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

400 g Frischkäse

50 g Montello

Butter, zum Anbraten

1 Zweig glatte Petersilie

1 Zweig Liebstöckel

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und in die Pfanne geben. Babyspinat dazugeben. Petersilie und Liebstöckel hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles kurz in einer heißen Pfanne anbraten und anschließend in den Tiefkühlschrank geben und abkühlen lassen. Frischkäse in eine Schüssel geben. Montello hinein reiben. Abgekühlte Spinatmasse hinzugeben und anschließend abschmecken.

**Für die Nussbutter:**

300 g Butter

1 Knoblauchzehe

1 Zweig glatte Petersilie

1 Zweig Salbei

1 Zweig Liebstöckel

Knoblauch abziehen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Knoblauchzehe mit Kräutern hinzugeben. Butter so lang erhitzen, bis sie braun wird.

**Für die Fertigstellung:**

6 Eier, Größe L

Pastateig dünn ausrollen. Handflächengroße Kreise ausschneiden.

Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel geben. Frischkäsemasse in einem Kreis auf die ausgestochene Pasta spritzen. Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben.

Ausgestochenen Pastakreis darüberlegen und ringsum verschließen.

Pasta in kochendem Salzwasser 3 Minuten garkochen. Gekochte Ravioli in der Nussbutter schwenken.

**Für die Cocktailltomaten:**

400 g Cocktailltomaten

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Olivöl, zum Anbraten

2 Zweige Basilikum

Zucker, zum Abschmecken

Cocktailltomaten halbieren. Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln und mit den Tomaten scharf in Olivenöl anbraten. Basilikum hacken. Salz, Pfeffer, Zucker und gehackten Basilikum hinzugeben und anschließend abschmecken.

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Montello reiben. Geriebenen Montello und Blüten als Garnitur verwenden.  
150 g Montello  
2 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.