

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



**Lisa-Marie Hack**

**Ravioli all`uovo mit Nussbutter und Cocktailtomaten**

**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 ausstechen. 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 Cocktailtomaten:**

400 g Cocktailtomaten  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 2 Zweige Basilikum  
 Zucker, zum Abschmecken

Cocktailtomaten 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.