

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Kristina Eberle**

**Ricotta-Spinat-Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und Tomatensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Maultaschen-Teig:**

1 Ei, Größe M  
 ½ TL Olivenöl  
 135 g Weizenmehl, Type 405  
 1 Msp. Salz

Das Mehl und Salz vermengen. Ei und Olivenöl und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, esslöffelweise etwas lauwarmes Wasser einarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20-30 Minuten, möglichst länger, ruhen lassen.

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

200 g Spinat  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 75 g Ricotta  
 25 g Hartkäse, aus mikrobiellem Lab  
 1 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Kalt abschrecken, sehr gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Spinat, Zwiebel und Knoblauch miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Zitronenschale abreiben und dazu geben. Ricotta und fein geriebenen Hartkäse unterheben und nochmals abschmecken. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben.

**Zur Fertigstellung:**

½ Ei, Größe M  
 2 EL Butter  
 2-3 L Gemüsefond

Teig portionsweise mit der Nudelmaschine zu dünnen, langen Bahnen ausrollen. Teigbahnen mit verquirltem Ei bestreichen. Spinat-Ricotta-Füllung als länglichen Streifen daraufgeben und den Teig längs über die Füllung schlagen bzw. aufrollen. Teignaht mit etwas Ei bestreichen und gut andrücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels im Abstand von etwa 4-5 cm die einzelnen Maultaschen abdrücken. An den entstandenen Zwischenräumen durchschneiden und die Ränder nochmals gut zusammendrücken. Gemüsefond aufkochen und die Maultaschen darin bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Anschließend in zerlassener Butter schwenken.

**Für die Schmelzzwiebeln:**

1 große Gemüsezwiebel  
 1 TL Butter  
 100 ml Gemüsefond  
 ½ TL brauner Zucker  
 ½ TL Salz

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Salz und braunem Zucker würzen, den Gemüsefond angießen und die Zwiebeln zugedeckt bei niedriger Hitze weich schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen und die verbliebene Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

**Für den Tomatensalat:** Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen. Schalotte und Petersilie fein hacken. Weißweinessig, Olivenöl und Agavendicksaft zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten, Schalotte und Petersilie vorsichtig mit dem Dressing vermengen und kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken.

250 g Ochsenherztomaten  
1 Schalotte  
1 EL Weißweinessig  
2 EL Olivenöl  
1 TL Agavendicksaft  
10 g Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Gericht mit Schnittlauch garnieren.  
4 Halme Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.