

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Laura Maurischat

Spaghetti mit Parmesansauce, gebratenem Gemüse und Serranoschinken-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier
 ½ EL Olivenöl
 200 g Mehl, Type 00
 + Mehl zum Ausrollen
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein, tröpfchenweise Wasser dazugeben. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl hinzufügen. Diesen zu einer Kugel formen und für 15 Minuten in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen.

Teig mit Hilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen und dabei etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, damit der Teig nicht anklebt und mit der Nudelmaschine zu Spaghetti weiterverarbeiten.

Die Spaghetti in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen. Etwas Pastawasser auffangen.

Für das Gemüse:

2 kleine Zucchini
 300 g Kirschtomaten
 200 g braune Champignons
 3 Knoblauchzehen
 1 EL Butter
 2 EL Olivenöl

Zucchini der Länge nach halbieren und dann nochmals der Länge nach halbieren. Anschließend in schräge Scheiben schneiden. Tomaten vierteln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.

Champignons ebenfalls in Scheiben schneiden.

Öl und Butter in eine Pfanne geben und die Zucchini zusammen mit dem Knoblauch und den Champignons für ca. 3-5 Minuten braten, dann die Tomaten für 2 Minuten dazugeben.

Für die Fertigstellung:

4 Scheiben Serranoschinken
 2 Zitronen, Abrieb
 100 g Parmesan
 2 EL Butter
 ¼ TL Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben. Parmesan fein reiben.

Serranoschinken in grobe Stücke zupfen und zu dem Gemüse in die Pfanne geben.

Spaghetti direkt aus dem Kochtopf tropfnass zu dem Gemüse geben. ¾ des Zitronenabriebs, Butter, Chiliflocken und Parmesan untermengen, bis alles miteinander verbunden ist. Ggf. noch etwas Pastawasser dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Scheiben Serranoschinken
 1 Zitrone, Abrieb
 10 EL neutrales Pflanzenöl
 4 Zweige Basilikum

Basilikumblätter in Streifen schneiden.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Serranoschinken grob gezupft in die Pfanne geben und für ca. 1 Minute frittieren. Aus der Pfanne holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Wenn der Schinken ausgekühlt ist, wird er auf die Nudeln gegeben. Zitrone reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Basilikum und Zitronenabrieb garniert servieren.