

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Philipp Hawlitschka

Spinat-Ricotta-Gnudi mit Weißweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnudi:

600 g frischen Blattspinat
 200 g Ricotta
 1 Ei
 50 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 50 g Butter
 1-2 EL Olivenöl
 120 g Mehl
 ½ Bund Salbei
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen und die dicksten Stiele entfernen. In kochendem Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen. Danach den Spinat abschrecken, die Flüssigkeit so gut es geht ausdrücken und mit einem Messer kleinhacken.

In einer Schüssel Ricotta, Spinat, Ei, Mehl und den Spinat vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Von Hand zu kleinen Kugeln formen und in einem Topf mit heißem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie hochkommen.

In einer Pfanne die Butter und das Öl erhitzen und den Salbei dazugeben. Die fertigen Gnudi in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.

Für die Weißweinsauce:

½ Zwiebel
 ½ EL Butter
 100 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 1 EL Maisstärke
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Weißwein dazugeben und reduzieren lassen. Stärke mit etwas Sahne vermischen. Die restliche Sahne in die Pfanne dazugeben. Ebenso die in Sahne aufgelöste Stärke. Gut verrühren. Ca. 5 Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Sauce durch ein Sieb geben.

Für die Garnitur:

50 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab

Hartkäse reiben und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.