

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2025 ▪  
**Leibgericht mit Viktoria Fuchs**



**Alexandra Puric**

**Tagliatelle mit Mangold-Senf-Sauce, Dill-Pesto, Ofentomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

3 Eier  
 3 EL Olivenöl  
 300 g Semola  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Flach ausrollen und dann mit der Nudelmaschine nach und nach dünner ausrollen. Bei gewünschter Stärke stoppen und anschließend durch die Tagliatellewalzen laufen lassen.

Nudeln in Salzwasser kurz aufkochen lassen und dann zur Sauce geben.

**Für die Sauce:**

3 Stangen Mangold  
 1 Frühlingszwiebel  
 200 ml Sahne  
 30 g Butter  
 1 EL Dijonsenf  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätter von den Mangoldstängeln zupfen. Mangoldstängel und

Frühlingszwiebel putzen und in Scheiben schneiden. Butter in einer

Pfanne schmelzen. Senf dazugeben und mit Muskatnuss würzen. Mangold und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und anbraten. Mangoldblätter in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Mit einem Deckel schließen, damit alles zusammenfällt. Sahne, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und alles zu einer Sauce einkochen lassen. Pasta und etwas Pastawasser zugeben und alles durchschwenken. Dann zügig anrichten.

**Für das Pesto:**

1 Soloknobauch  
 20 g Parmesan  
 50 ml Olivenöl  
 40 g Sonnenblumenkerne  
 $\frac{1}{4}$  Bund Dill  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben, zu einem cremigen Pesto mixen und beiseitestellen.

**Für die Ofentomaten:**

300 g Cherrytomaten  
 1 Soloknobauch  
 3 EL Olivenöl  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten in eine feuerfeste Form geben. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden, Petersilie und Rosmarin grob hacken und alles zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl darüber geben, alles kurz durchschwenken und bei 200 Grad Umluft bis zur gewünschten Garstufe backen.

**Für den Chip:** Parmesan reiben, als Häufchen auf ein Backblech geben und mit den Tomaten im Backofen backen.  
50 g Parmesan

**Für die Garnitur:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.  
50 g Pinienkerne

Nudeln und Sauce auf einem Teller anrichten und die Ofentomaten darauf verteilen. Dill-Pesto tupfenweise auf dem Gericht verteilen und alles mit Pinienkernen toppen und den Parmesanchip in die Nudeln stecken.