

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Kevin Reißner

**Tagliatelle in cremiger Blumenkohlsauce mit gerösteten
Knoblauch-Blumenkohlblätter-Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

300g Hartweizenmehl
 3 Eier, Größe M
 1 TL Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig für ein paar Minuten mit einem Küchentuch abgedeckt ruhen lassen. Anschließend den Teig nochmal händisch kneten und mittels Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen. Mit dem Messer oder dem Schneideaufsatz der Nudelmaschine zu Tagliatellen formen.

Einen großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln dazu geben. Für ca. 3 Minuten al dente kochen.

Für die Sauce:

½-1 kleiner Blumenkohl, mit Grün
 1 Zwiebel
 150 g Cheddar am Stück, mit
 mikrobiellem Lab
 400 ml Milch, 1,5% Fett
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf die Milch erwärmen.

Zwiebel abziehen. Blumenkohl putzen und die Blätter für die spätere Verarbeitung beiseitelegen. Zwiebel und Blumenkohl in mittelgroße Stücke schneiden und in der Milch ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen. Anschließend alles pürieren, den Cheddar reiben, dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Pasta dazugeben und gut durchschwenken.

Für die Croûtons:

Blätter des Blumenkohls, von oben
 2 Knoblauchzehen
 2-3 Scheiben Baguette
 2 EL Olivenöl

In einer Pfanne Öl erhitzen. Knoblauch abziehen. Knoblauch, Brot und Blumenkohlblätter hacken und in die Pfanne geben. Alles kräftig anrösten. Leicht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.