

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2026 ▪  
Tagesmotto „Mein Handwerk“ mit Cornelia Poletto



Silke Thielemann

**Selbstgemachte Pasta: Tagliatelle mit Spinat-Gorgonzolasauce und Ofen-Tomaten**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Tagliatelle:**

2 Eier, Größe M  
1 Schuss Olivenöl  
125 g Mehl, Type 405 oder 00  
125 g Semola + zum Verarbeiten  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Semola auf einer sauberen Arbeitsfläche oder in einer großen Schüssel vermischen und in der Mitte eine Mulde formen. Eier in die Mulde schlagen, einen Schuss Olivenöl sowie eine Prise Salz hinzufügen. Mit einer Gabel die Eier vorsichtig verquirlen und dabei nach und nach etwas Mehl vom Rand einarbeiten. Sobald die Masse fester wird, mit den Händen weiterarbeiten und alles zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig verkneten. Teig kräftig kneten, bis er glatt, elastisch und nicht mehr klebrig ist. Falls nötig, etwas Semola zum Verarbeiten verwenden. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig portionsweise durch die Pastawalze drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Mit dem entsprechenden Aufsatz zu Tagliatelle schneiden und diese zu lockeren Nestern formen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln 3–5 Minuten al dente garen. Abgießen und nach Belieben mit etwas Olivenöl vermengen.

**Für die Spinat-Gorgonzolasauce:**

300 g Blattspinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g Gorgonzola  
3 EL Sahne  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattspinat gründlich waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit er seine kräftige grüne Farbe behält. Gut ausdrücken und grob hacken. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und beides darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Gorgonzola hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Den gehackten Spinat unterheben, alles nochmals kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta vor dem Servieren darin schwenken.

**Für die Ofen-Tomaten:**

8 aromatische Cocktailtomaten  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, zum Backen  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und trocken tupfen. In eine ofenfeste Form geben. Knoblauchzehe mit der flachen Seite eines Messers leicht andrücken und zusammen mit Rosmarin zu den Tomaten legen. Alles großzügig mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen, sodass die Tomaten rundum mit Öl und Gewürzen überzogen sind. Im vorgeheizten Ofen etwa 20–25 Minuten backen, bis die Tomaten weich sind und leicht aufplatzen.

**Für die Garnitur:**

30 g Pinienkerne  
20 g Parmesan

Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Parmesan reiben. Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.