

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Miriam Hermann

Überbackene Käse-Spinat-Knöpfle mit Panko-Petersilien-Topping und Romanasalat mit Honig-Senf-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Käseknöpfe:

2 Eier
 200 g Spätzlemehl
 1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spätzlemehl mit 120 ml kaltem Wasser, Eiern und Salz zu einem glatten Teil verrühren. Spätzleteig etwa 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spätzle mit einer Spätzlereibe in das Wasser geben, kurze Zeit kochen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, kann man sie mit einem Schaumlöffel entnehmen und in eine Schüssel geben.

Für die Spinatsauce:

50 g Babyspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 g Bergkäse, aus mikrobiellem Lab
 2 EL Ziegenfrischkäse, aus mikrobiellem Lab
 50 ml Sahne
 Rapsöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein schneiden. Knoblauch abziehen. Spinat waschen und grob zerkleinern. Bergkäse mit einer Vierkantreibe reiben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Schalotte glasig braten. Knoblauch dazu pressen. Dann Spinat hinzugeben und etwas zusammenfallen lassen. Sahne und Ziegenfrischkäse in die Pfanne geben und alles aufkochen lassen.

Spätzle in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Zum Schluss den geriebenen Käse hinzugeben.

Für die Fertigstellung:

50 g Bergkäse, aus mikrobiellem Lab

Bergkäse mit einer Vierkantreibe reiben. Spätzle-Saucen-Mischung in eine kleine Ofenform geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Falls der Ofen eine Grill-Funktion hat, auf die Grillfunktion wechseln. Den Spätzle-Spinat-Auflauf etwa 5 Minuten im Ofen lassen, sodass der Käse schmilzt, etwas braun und knusprig wird.

Für das Topping:

1 EL Butter
 1-2 EL Panko
 1 Zweig Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen. Panko dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Petersilie abzupfen und dazugeben. Wenn das Panko gut gebräunt ist, aus der Pfanne nehmen. Vor dem Servieren Spätzle damit bestreuen.

Für den Salat:

1 Kopfsalat
 1 Snackgurke
 5 Cherrytomaten
 ½ Bund Schnittlauch

Salat in feine Streifen schneiden, den Strunk abschneiden. Mit ordentlich Wasser abwaschen.

Gurke von Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Tomaten vierteln oder achteln. Schnittlauch fein schneiden.

Für das Dressing: Honig, Senf, Balsamicoessig und Öl gut miteinander vermengen, ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 TL flüssiger Honig
1 TL Dijonsenf
1 EL Balsamicoessig
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Salat in einem Schälchen anrichten, Dressing darüber gießen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.