

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Nina Mähl

Zitronen-Salbei-Pasta mit weißen Bohnen und Cashew-Hefeflocken-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

75 g Mehl
 200 g Semola + 2 EL Semola zum
 Ausrollen
 1 Prise Salz

Das Mehl mit Semola und Salz mischen. Ca. 100 ml Wasser nach und nach dazugeben und 8-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. In ein Tuch wickeln und 15-20 Minuten ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen und nach Belieben schneiden. Mit Semola bestäuben.

In kochendem Salzwasser 2-4 Minuten garen, bis die Nudeln an die Oberfläche steigen.

Für die Sauce:

400 g weiße Bohnen, aus der Dose
 3 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 3 EL Olivenöl
 10 frische Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblätter kurz knusprig anbraten. Bohnen hinzufügen und leicht erwärmen. Knoblauch abziehen, hacken und mit in die Pfanne geben. Ein Drittel der Bohnen zerdrücken.

Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Nudeln direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben und gut vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.

Für das Topping:

200 g Cashewkerne
 3 EL Hefeflocken

Cashewkernen im Mörser zerkleinern. Aus den zerkleinerten Cashewkernen und Hefeflocken einen veganen Parmesan herstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.