▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Angelika Feichtinger

Zucchini-Nudeln mit Tomaten-Sahnesauce, Ricotta-Nocken und Käse-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchininudeln:
2 mittelgroße Zucchini
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
Zucchini mit einem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten. Leicht salzen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchininudeln 1-2 Minuten darin schwenken, damit sie noch Biss haben.

Für die Sauce:
125 g reife Cocktailtomaten
2 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g getrocknete Tomaten, in Öl
½ Zitrone, Saft & Abrieb
200 ml Sahne
1 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig anschwitzen. Knoblauch, getrocknete Tomaten und Tomatenmark zugeben. Mit Sahne aufgießen. Kräuter der Provence zufügen und etwa 5 Minuten cremig einkochen lassen. Tomaten hinzufügen und 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Für die Ricotta-Nocken:
250 g Ricotta
50 g ital. Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
1 Ei, Größe M
Butter, zum Anbraten
40 g Weizenmehl
15 g Maisstärke
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse reiben. Ricotta, Käse, Ei, Mehl und Stärke in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Masse etwa 15 Minuten kaltstellen.
Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, aber nicht sprudelnd kochen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken aus der Käse-Masse formen und in das Wasser gleiten lassen. Sobald die Nocken an die Oberfläche steigen, noch etwa 1 Minute ziehen lassen. Herausnehmen und vor dem Anrichten kurz in Butter mit etwas Thymian schwenken.

Für den Chip:
50 g ital. Hartkäse, mit mikrobiellem Lab

Käse fein reiben und in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im Ofen ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:
10 g ital. Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
1 Beet Radieschenkresse
2 EL Olivenöl

Käse reiben. Kresse zupfen. Gericht mit Käse und Kresse garnieren und mit Öl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.