

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Mai 2024** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Linguine „Frankfurter Art“ mit gehacktem Ei

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g Linguine
 Salz, aus der Mühle

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Für die Kräutercreme:

1 Bund gemischte Kräuter für
 „Frankfurter Grüne Sauce“
 100 g Parmesan
 50 ml Gemüsefond
 1 Prise Vitamin-C-Pulver
 80 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Kampotpfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Kräuter putzen, von den dicken Stielen befreien und mit Olivenöl, Gemüsefond und Parmesan in einem Standmixer zu einer Creme pürieren. Ggf. etwas mehr Olivenöl hinzugeben.

Mit Kampotpfeffer und Salz würzen und eine Prise Vitamin-C-Pulver für den Erhalt der Farbe hinzugeben. Nochmals mixen.

Für das Gemüse:

50 g Zuckerschoten
 ½ Zucchini
 4 Stangen grüner Spargel
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Kampotpfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Gemüse putzen. Holzige Enden vom grünen Spargel abschneiden. Gemüse in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Salz und Kampotpfeffer würzen.

Für die Eier:

2 Eier

Eier hart kochen, pellen und fein hacken.

Für die Fertigstellung:

Gemüse, Kräutercreme und Pasta in einer Pfanne schwenken. Ggf. mit etwas Pastawasser verfeinern, wenn die Konsistenz zu fest ist.

Für die Garnitur:

2 EL Ziegen-Ricotta

Ricotta in kleinen Nocken auf die Pasta geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.