

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Dirk Urschel

**Zweierlei Raviolo: Mit Spinat-Ricotta & Mit Rote-Bete-Ricotta, Salzeibutter und geschmorten Tomaten**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:**

2 Eier  
 220 g Mehl  
 Neutrales Öl, zum Einarbeiten  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Teig aus Mehl, Eiern, Salz und wenig Öl herstellen. Ca. 10 Minuten kühlen, dann mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

150 g Babyspinat  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 125 g Ricotta  
 1 EL Pinienkerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne anrösten. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. Babyspinat mit Schalotten und Knoblauch andünsten und anschließend mit Ricotta und Pinienkernen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Rote-Bete-Ricotta-Füllung:**

150 g vorgekochte Rote Bete  
 100 g Ricotta  
 20 g Walnüsse  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete klein schneiden. Walnüsse anrösten und mit klein geschnittener Roter Bete und Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

Füllungen portionsweise auf den ausgerollten Teig setzen, den Teig verschließen, ausstechen und die Ravioli in siedendem Wasser 2 bis 3 Minuten garen.

**Für die Salzeibutter:**

100 g Butter  
 5 Salzeiblätter

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Salzei hinzugeben. Die fertig gegarten Ravioli in der Butter schwenken.

**Für die Tomaten:**

10 Cherry-Rispen Tomaten

Tomaten im Backofen schmoren, bis sie aufplatzen.

**Für die Garnitur:**

1 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.