

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Irina Lützelschwab

**Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni mit
Ofentomaten und Parmesan-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

1 Ei
 50 g Semola
 50 g Mehl
 ½-1 TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Pasteteig die Zutaten zu einem elastischen Teig kneten.
 Kühlstellen.

Für die Füllung:

150 g frischer Spinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Ricotta
 200 ml Sahne
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 3 Zweige Basilikum
 2 Salbeiblätter
 20 g getrocknete Tomaten
 20 g Pinienkerne
 20 g Paniermehl
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Spinat waschen, trockentupfen und dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale abreiben. Kräuter hacken. Getrocknete Tomaten hacken. Alle Zutaten dazugeben und je nach Konsistenz etwas Paniermehl hinzugeben. Pinienkerne hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung abkühlen lassen.

Zur Fertigstellung:

10 g Parmesan
 1 EL Butter
 Gemüsefond, zum Auffüllen

Pasteteig 1,5 mm dick ausrollen und zu Rechtecken von ca. 15 x 20 cm schneiden. Die Teigrechtecke kurz in gesalzenem Wasser al dente kochen und direkt in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Auf einem Tuch abtrocknen. Füllung auf die Teigbahnen geben und eng einschlagen. Cannelloni in die gewünschte Länge schneiden und in eine Pfanne geben. Mit Fond auffüllen, ein paar Butterflocken darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Das Ganze in der Pfanne erhitzen und im Anschluss servieren.

Für die Ofentomaten: Cherrytomaten waschen, trockentupfen und in eine Auflaufform mit Olivenöl geben und im Ofen garen.
1 Zweig Cherrytomaten
Olivenöl, zum Abschmecken

Für den Parmesan-Chip: Parmesan reiben, kleine Häufchen auf einem Backpapier verteilen und im Ofen goldbraun ausbacken.
100 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.