

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Tim Höpfner**

**Basilikum-Spätzle mit Pesto alla genovese und  
tomatisierten Champignons**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Basilikum-Spätzle:**

2 Eier  
 200 g Mehl  
 30 ml Mineralwasser  
 1 Bund Basilikum  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Eier aufschlagen und in ein hohes Gefäß geben. Basilikum dazu geben und beides zusammen pürieren. In einer Schüssel Mehl mit 2 TL Salz vermengen und mit Basilikum-Ei-Gemisch zu einem Teig kneten. Nach und nach Mineralwasser hinzufügen bis eine klebrige Konsistenz erreicht ist. Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen. Danach über eine Spätzlereibe in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und garen. Zum Schluss in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und einen Teil des Basilikum-Pestos dazu geben.

**Für das Basilikum-Pesto:**

2 Bund Basilikum  
 75 g Pinienkerne  
 100 g Parmesan  
 100 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Parmesan in grobe Stücke brechen und alles zusammen in einen Multizerkleinerer geben. Mixen und dann so viel Olivenöl hinzufügen, bis ein cremiges Pesto entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die tomatisierten Champignons:**

150 g braune Champignons  
 150 g Cherrytomaten  
 50 g getrocknete Tomaten in Öl  
 100 ml Gemüsefond  
 2 Zweige Basilikum  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten waschen und halbieren. Auf ein Backblech mit Papier legen und gut salzen. Dann für 10 Minuten in den Ofen schieben. Champignons putzen und vierteln. Getrocknete Tomaten klein schneiden und das Öl direkt in eine Pfanne geben und erhitzen. Bei Bedarf weiteres Öl hinzufügen und Champignons darin anbraten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit in die Pfanne geben. Tomaten aus dem Ofen holen und gemeinsam mit den getrockneten Tomaten zu den Champignons geben. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.