

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2025** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Jamie Ann Thomßen Bartels

Bandnudeln mit Grünkohl-Basilikum-Pesto, geschmorten Tomaten, Burrata und Grünkohl-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

2 Eier
 200 g Mehl, Type 00 + Mehl, für die
 Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit dem Ei zu einem Teig vermengen. Teig mindestens 10 Minuten kneten und dann einen Augenblick ruhen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. Teig dünn ausrollen und in Bandnudeln schneiden. Nudeln 2-3 Minuten im Wasser al dente garen.

Für die geschmorten Tomaten:

1 Rispe Kirschtomaten
 30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und in eine kleine Auflaufform geben. Öl darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Für das Pesto:

100 g Grünkohl
 100 g Basilikum
 1-2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 70 g Parmesan
 80 g Pinienkerne
 80 ml Olivenöl
 Eiswasser

Grünkohl waschen und kleinzupfen. In Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann ordentlich ausdrücken und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Einen kleinen Teil für die Dekoration beiseitestellen. Grünkohl feinhacken. Schale der Zitrone abreiben und dann Saft auspressen. Beides mit Grünkohl, Salz, Pfeffer, Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl und abgezogenem Knoblauch zu einem Pesto mixen.



**PROFI
TIPP**

Wer eine gleichmäßige Bräune der Pinienkerne erreichen möchte, kann sie auch einfach im Ofen rösten. Vorteil: Sie verbrennen nicht so schnell wie in der Pfanne.

Für die Grünkohl-Chips:

5 Grünkohlblätter
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohl waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Dann auf ein Backblech mit Papier verteilen und im Backofen etwa 6 Minuten backen. Während der Backzeit einen Holzlöffel zwischen die Ofentür klemmen.

Für den Burrata:

1 Kugel Burrata

Burrata halbieren und jeweils auf die Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.