

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Mai 2025 ▪  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Warenkunde „Pastaformen“

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Nudelteig:

2 Eier  
125 g Semola di grano duro  
75 g Mehl  
1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Für die Ravioli:

100 g Babyspinat  
100 g Parmesan  
100 g Ricotta  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
1 Ei

Parmesan reiben. Knoblauch und Schalotte abziehen und kleinhacken. Babyspinat mit Schaloten und Knoblauch in einer Pfanne in etwas Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ricotta durch ein Passiertuch etwas abhängen lassen und anschließend mit Spinatmasse und Parmesan vermengen. Ei trennen, Eiweiß aufheben und Eigelb unterheben. Masse entweder in einen Spritzbeutel füllen oder später mit einem Teelöffel arbeiten.

Butter, zum Anschwitzen  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Scharzer Pfeffer, aus der Mühle

Nudelteig dünn ausrollen. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und wieder eine Teigbahn drauflegen. Mit einem Ravioli-Ausstecher austechen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Hitze leicht reduzieren und Ravioli ca. 2-3 Minuten kochen.

#### Für die Tortelli:

Füllung von oben

Den ausgerollten Nudelteig in gleichmäßige Quadrate schneiden. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und Tortelli wie folgt formen: Quadrate zum Dreieck formen, fest andrücken, die spitze Ecke nach vorne klappen und dann hinten glatt zu einem Kreis verschließen. Tortelli ebenfalls ca. 2-3 Minuten im Salzwasser ziehen lassen.

#### Für die Salbeibutter:

150 g Butter  
½ Bund Salbei

Butter mit Salbei in einer Pfanne zerlassen.

Die verschiedenen Pastaformen auf Tellern mit Salbeibutter servieren.