

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Mai 2025 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Cremige Scheren-Pasta mit Ricotta und Nduja

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:
2 Eier
180 g Mehl, Type 00
20 g Semola
½ TL Salz

Das Mehl und Semola mit Eiern und Salz zu einem geschmeidigen, festen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und den Teig in drei Teile schneiden. Diese mit der Hand etwas platt drücken und anschließend mit einer Küchenschere in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Diese direkt in kochendes Salzwasser geben und garen.

Für die Nduja-Ricotta-Creme:
40 g Nduja
30 g Parmesan
80 g Ricotta
Butter, zum Braten
1 Zweig Thymian

Nduja in einer heißen Pfanne mit Butter anbraten und weich werden lassen. Pasta mit Hilfe einer Schöpfkelle aus dem Nudelwasser nehmen und direkt zur Nduja in die Pfanne geben. Dabei ordentlich durchschwenken, damit nichts anbrennt. Ricotta und geriebenen Parmesan dazugeben. Zuletzt etwas Nudelwasser und abgezupften Thymian unterrühren und alles gut miteinander vermengen.

Für die Garnitur:
3 Blätter Basilikum

Gericht mit Basilikumblättern garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.