▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11.06.2025 ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska

Johannes Börnert

Spaghetti mit Paprika-Mandel-Pesto, getrockneten Tomaten und Mandel-Käse-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:
2 Eier, Größe M
2 EL Olivenöl
150 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
Doppelgriffiges Mehl, für die Teigverarbeitung

Den Backofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Wenn möglich einen weiteren Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

Eier, Mehl, Grieß und Olivenöl zu einem Nudelteig kneten. Mit der Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit einer Nudelmaschine aus dem Teig dünne Bahnen herstellen, dann mit dem entsprechenden Aufsatz Spaghetti herstellen, in etwas Mehl wenden. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti in das kochende Wasser geben und mit einer Gabel auseinanderziehen. Nach 2 Minuten abschöpfen, in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Das Nudelwasser aufbewahren.

Für das Paprika-Mandel-Pesto:
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
½ Knoblauchzehe
5 g Ingwer
½ Zitrone, Abrieb
20 g Cashewkerne
20 g Mandelblättchen
50 g Olivenöl
1 Msp. Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Cashewkerne und Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Davon etwas für den Chip und die Dekoration beiseitelegen.

Paprikaschoten vierteln und mit der Hautseite nach oben auf einen Rost legen und im Ofen (obere Stufe) für ca. 12 Minuten grillen. Aus dem Ofen nehmen. 5 Minuten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Danach die Paprika häuten. Die gelbe Paprika beiseitelegen.

Die rote Paprika grob zerkleinern, mit den gerösteten Nüssen und dem Öl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer mixen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides hineinreiben. Zitronenabrieb hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Mandel-Käse-Chips:
10 g Mandelblättchen von oben
25 g Hartkäse, aus mikrobiellem Lab
½ TL geräuchertes Paprikapulver

Die abkühlten gerösteten Mandelblättchen (s.o.) mit den Fingern grob zerkleinern. Käse reiben, mit den Mandeln und Paprikapulver vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel aus der Mandel-Käsemasse kleine Häufchen formen. Für 5-7 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:
Gelbe Paprika von oben
20 g getrocknete Tomaten
20 g Hartkäse, aus mikrobiellem Lab
5 g Mandelblättchen von oben
2 Zweige Basilikum
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Gelbe Paprika (s.o.) in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und eine Kelle Nudelwasser in die Pfanne geben, die Spaghetti, das Pesto und gelben Paprikastreifen hinzufügen, erhitzen und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Käse und Basilikum garniert servieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.