

Verena Pelikan

Professional

## Kürbis-Ravioli

Hauptspeise

Gemüse

Herbst

Nudelgerichte

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für den Pastateig alle Zutaten auf der Arbeitsfläche häufen und mit den Händen zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Anschließend den Pastateig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Für die Füllung den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Kürbisfruchtfleisch in Stücke schneiden und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken und ebenfalls auf das Backblech legen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis die Kürbisstücke weich sind. Aus dem Backofen nehmen und aus- kühlen lassen. Mit dem Frischkäse und dem getrockneten Thymian in eine Schüssel geben, mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Fertigstellung den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelwalkers dünn ausrollen. Auf die Hälfte des Teiges mit je 2 cm Abstand 1 TL Füllung auf dem Teig verteilen. Dann die zweite Hälfte des Teiges darüberklappen und zwischen den Punkten mit der Füllung den Teig mit den Fingern fest andrücken. Nun mit einem Teigroller Quadrate – mit der Füllung in der Mitte – ausschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Walnüsse grob hacken. Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen lassen. Die Kürbiswürfel und die Walnussstücke dazugeben und kurz anbraten. Anschließend die Tomaten halbieren und gemeinsam mit den Salbeiblättern hinzugeben. Einige Minuten braten, bis die Salbeiblätter knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kürbis-Ravioli in das siedende Wasser geben und ca. 5 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Kürbis-Ravioli anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne mit der Butter geben und schwenken.

Die Ravioli mit der Kürbis-Tomaten-Walnuss-Butter auf den Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.



### Zutaten

#### FÜR DEN TEIG:

200 g Mehl Type 405 oder 550

100 g Hartweizengrieß

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

1 EL Olivenöl

1 EL kaltes Wasser

#### FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Hokkaido- oder Butternuss-Kürbis (Fruchtfleisch)

½ kl. Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ TL getrockneter Thymian

Salz & Pfeffer

Olivenöl

30 g (Ziegen-)Frischkäse

#### FÜR DIE FERTIGSTELLUNG:

3 EL Butter

50 g Hokkaido- oder Butternuss-Kürbis (Fruchtfleisch)

100 g Kirschtomaten

20 g Walnüsse

8–10 Salbeiblätter

Salz & Pfeffer

Parmesan, gerieben oder gehobelt

