

Rezept

Kürbis-Ravioli



© Katrin Winner

Info

🕒 130
Min.
Gesamtzeit

90 Min.
Zubereitungszeit

40
Min.
Kochzeit

Ruhezeit
ca. 2.
Stunden

📏 mittel

🔥 847 kcal
Kilokalorien

23 g
Eiweiß

54
g
Fett

71 g
Kohlenhydrate

Zutaten für 4 Portionen

175 g **Weizenmehl** Type 405 oder 550

125 g **Hartweizengrieß**

2 **Eier**

3 El **Wasser**

3 El **Olivenöl**

0,5 TL **Salz**

300 g **Hokkaidokürbis**

30 ml **Olivenöl**

15 g **Ingwer**

1 TL **Salz**

Pfeffer

1 TL **Thymian**

0,5 TL **Cayennepfeffer**

50 g **Parmesan**

30 g **Semmelbrösel**

1 **Eigelb**

1 **Eiweiß** zum Bestreichen

100 g **Butter**

60 g **Mandelblättchen**

12 Blätter **Salbei**

Zubereitung

1. Mehl, Grieß, Eier, Wasser, Öl und Salz zu einem festen Teig verkneten. In ein Wachstuch wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Kürbis entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl, Ingwer, Salz, Pfeffer, Thymian und Cayennepfeffer marinieren. Bei 180°C, Umluft ca. 30 Minuten backen. Noch warm pürieren, dann auskühlen lassen.
3. Kürbispüree mit Parmesan, Semmelbröseln und Eigelb vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.
4. Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Je 1 TL Kürbisfüllung im Abstand von ca. 6 cm auf eine Nudelplatte geben. Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, zweite Teigplatte darauflegen. Darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen ist.
5. Mit einem Ausstecher oder Teigrad die Ravioli abstechen. In kochendem Salzwasser in ca. 5–6 Minuten „al dente“ ziehen lassen.
6. Butter in einer Pfanne schmelzen. Mandelblättchen und grob zerpfückten Salbei dazugeben. Ravioli mit etwas Kochwasser darin schwenken und servieren. Wer mag kann noch geriebenen Parmesan darüber geben.