

Kürbis Ravioli



So wird's gemacht:

Das Kürbispüree vorbereiten. Einen Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und im Ofen bei 200°C backen bis er weich ist, ca. 20-30 Minuten. Kürbis pürieren, in Gläser füllen und kalt stellen bzw. einfrieren.

Mehl, Weizengries, Salz mischen. Olivenöl, Ei und Püree hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig sollte nicht zu trocken aber auch nicht klebrig sein, ggf. etwas Wasser oder Mehl hinzugeben. (Abhängig von Kürbispüree). Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Derweil die Füllung vorbereiten.

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen, Zwiebel fein hacken und in der Butter anschwitzen. Kürbispüree hinzugeben, kurz mitdünsten. 2/3 der Kürbismasse in ein hohes Gefäß geben. Feta, 30 g Parmesan und Gewürze hinzufügen und pürieren. Nach Belieben weitere Kräuter hinzugeben.

Für die Sauce die restliche Kürbismasse mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, kurz köcheln lassen. Parmesan und Gewürze hinzugeben und abschmecken.

Pasta in vier Teile teilen, gut bemehlen, jeweils zu langen dünnen (2mm) Streifen ausrollen (Pastamaschine). Erneut gut bemehlen und in Quadrate schneiden, die Mitte mit ca. einen Teelöffel Füllung belegen, Platz zum Rand lassen und die Enden zusammenklappen, gut andrücken.

Einen großen Topf mit Wasser und einem Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Ravioli in das kochende Wasser geben und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Aus dem Wasser nehmen, abschrecken und mit der Sauce servieren.

Einkaufsliste:

4-6 Portionen
Insgesamt: 1 mittelgroßer Hokkaido

150 g Kürbis Püree
160 g Mehl
120 g Hartweizengries
2 EL Olivenöl
1 Ei
1 TL Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

Füllung und Sauce
300 g Kürbispüree
2 EL Butter
2 Zwiebeln
100 g Feta
1 TL Chili-Flocken
30 g Parmesan
1 TL Petersilie
1 Msp. Muskat
1 TL schwarzen Pfeffer

100 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
30 g Parmesan
1 TL Salz
1 TL schwarzen Pfeffer
Chili-Flocken nach Belieben
Etwas Muskat
Thymian und Salbei nach Belieben