Kürbis-Ravioli

Ein außergewöhnliches, feines Rezept für den Herbst: leckere Kürbis-Ravioli, die man, wie auf diesem Bild, zusätzlich mit Kräutern garnieren kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Zutaten

Für die Füllung

1.20 kg	Kürbisse
50 g	Amarettini
100 g	Parmesan
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz

Für die Pasta

400 g	Mehl
4 Stk.	Eier
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Zum Anrichten

1 EL	Butter (gebräunt)
1 EL	Parmesan

Zubereitung

1. **Kürbis-Ravioli** benötigen etwas Zeit in der Zubereitung: Kürbis in einem Topf mit etwas Wasser weich dünsten, darauf achten, dass das Fruchtfleisch nicht zu nass wird.

2. Das weiche Kürbisfleisch mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Amarettini zerkleinern und mit Parmesan dazugeben, mit Salz und Muskatwürze abschmecken. Kühl stellen und am besten über Nacht ziehen lassen.

Pasta zubereiten:

1. Einige EL Mehl in eine Schüssel geben und mit Eiern, Olivenöl und etwas Salz vermischen. Das restliche Mehl in eine zweite Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

2. Die Eimischung hineingeben und nach und nach von innen nach außen schlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen etwa 10 Minuten lang durchkneten und dann sehr dünn ausrollen (am besten mit Hilfe einer Nudelmaschine).

Weitere Zubereitung:

1. Mit einem Löffel kleine Portionen der Kürbisfüllung auf den Teig setzen und mit einer weiteren Lage Teig bedecken. Die Ravioli ausstechen und die Ränder fest andrücken.

2. In reichlich Salzwasser 4-5 Minuten kochen lassen. Herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit gebräunter Butter übergießen und mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp

Damit die Kürbis-Ravioli perfekt werden, sollte der Parmesan eine ausgezeichnete Qualität haben.