Leckere Kürbis-Ravioli

Kürbis ist unglaublich vielseitig. Besonders raffiniert sind die leckeren Kürbis-Ravioli, deshalb sollte man sich dieses Rezept nicht entgehen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

100 g	Mehl
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
100 g	Grieß
100 ml	Wasser (kaltes)
450 g	Kürbisfleisch
1 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Parmesan
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Muskat
50 g	Butter
8 Blätter	Salbei
8 Blätter	Salbei

Zubereitung

1. Für die leckeren Kürbis-Ravioli das Mehl mit dem Grieß und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis putzen und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken.

2. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kürbis hinzufügen und

mit Salz und Pfeffer würzen. Ohne Deckel ca. 20 Minuten dünsten lassen, bis der Kürbis weich ist und zu Püree zerdrückt werden kann.

3. Parmesan reiben und mit dem Kürbis mischen. Eigelb unterrühren und mit Muskatnuss abschmecken. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Währenddessen den Salbei waschen und trocken tupfen.

4. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Nudelteig darauf dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise aus dem Teig ausstechen. Die Kürbisfüllung auf den Ravioli verteilen und diese jeweils zu einem Halbkreis zusammenklappen. Mit einer Gabel den Rand festdrücken.

5. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Ravioli darin ca. 2-4 Minuten garen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und warm stellen.

6. Inzwischen die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Salbei darin dünsten. Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Ravioli anrichten, mit der Salbeibutter beträufeln und sofort servieren.

Tipp

Die leckeren Kürbis-Ravioli vor dem Servieren mit etwas geriebenem Parmesan und gehackten Walnüssen bestreuen.