Teigtaschen mit Kürbis

Das schmackhafte Rezept für Teigtaschen mit Kürbis wird dich begeistern. Mit ein wenig Geschick gelingt dir das vegetarische Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

400 g	Weizenmehl
4 Stk.	Eier
0.5 TL	Salz
750 g	Kürbisse (Hokkadido, Muskatkürbis)
50 g	Amarettini
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
2 Stängel	Petersilie
125 g	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer
100 g	Butter
Nach Belieben	Petersilie (gehackt, zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Teigtaschen mit Kürbis** zuerst den Teig zubereiten. Dazu aus dem Mehl, den Eiern und Salz einen geschmeidigen Teig zubereiten. Sollte er sich zu trocken anfühlen, kannst du etwas Wasser unterarbeiten. Forme den Teig zu einer Kugel, wickle ihn in eine Folie und lass ihn etwa 30 Minuten bis zu einer Stunde ruhen.

2. Für die Füllung den Backofen schon mal auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen befreist du den Kürbis von seinen Kernen, schälst ihn und schneidest ihn in etwa 4 cm dicke Scheiben. Dann bäckst du den Kürbis auf einem mit Backpapier belegten Blech auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten im Backofen, bis das Fruchtfleisch weich ist.

3. Lass den Kürbis leicht abkühlen und zerdrücke das Fruchtfleisch mit einer Gabel fein. Die Amarettini kommen in einen Gefrierbeutel und werden mit dem Nudelholz zerbröselt. Wasche die Zitronenhälfte heiß ab, trockne sie ab und reibe die Schale ab. Wasche die Petersilie, schüttele sie trocken, und zerhacke sie fein. Jetzt vermengst du das Kürbispüree mit den Amarettini, Zitronenschale, den gehackten Kräutern und mit dem geriebenen Parmesan. Würze die Mischung mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack.

4. Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen, entweder mit einer Teigmaschine oder per Hand. Rechtecke oder Kreise mit etwa 5 cm Ø ausschneiden. Die Hälfte der Rechtecke mit je 1 Teelöffel der köstlichen Kürbisfüllung belegen. Anschließend die übrigen Rechtecke darauf platzieren und die Ränder sanft andrücken.

5. Salzwasser großzügig zum Kochen bringen und die Teigtaschen darin etwa 3 Minuten bissfest kochen.

6. In der Zwischenzeit die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und leicht bräunen. Die fertig gekochten Teigtaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Butter schwenken. In tiefe Pastateller anrichten, je nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Tipp

Als krönenden Abschluss die Teigtaschen mit Kürbisfüllung noch mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.