Teigtaschen mit Kürbisfülle

Die vegetarischen Teigtaschen mit Kürbisfülle sind ein vorzügliches Rezept für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
1 EL	Öl
1 EL	Wasser

für die Fülle

300 g	Kürbisfleisch (z.b. Muskatkürbis)
100 g	Ricotta
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Butter
	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer

zum Anrichten

1 EL	Butter
	Kürbiskerne (oder gehackte Nüsse)

Zubereitung

1. Für die **Teigtaschen mit Kürbisfülle** aus Mehl, Eiern, Öl, Salz und Wasser einen Nudelteig

zubereiten. In Klarsichtfolie wickeln und für zirka 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden, die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis weich dünsten. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und mit einem Mixstab fein pürieren. Danach vollständig auskühlen lassen.

3. Jetzt die Kürbismasse in eine Schüssel mit Ei und Semmelbröseln vermengen. Gerade soviel Semmelbröseln hinzugeben, bis eine cremige nicht zu weiche Füllung entsteht.

4. Den Teig vom Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Auf der Hälfte mit einem Teelöffel Kürbishäufchen setzen. Rundum mit Wasser bestreichen und den restlichen Teig darüber leben. Rundum festdrücken und mit einem Teigrädchen, Teigtaschen ausschneiden.

5. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Teigtaschen mit Kürbisfülle zirka 4-5 Minuten garen. Abschöpfen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und gehackten Kürbiskernen schwenken. Die vegetarischen Teigtaschen auf Teller anrichten und genießen.

Tipp