

Kürbis Ravioli

Zutaten

Nudelteig

200 g Dinkelmehl Typ 630
2 Eier
etwas Salz
1 EL Olivenöl

Füllung

450 g Hokkaido
50 g geriebener Parmesan
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Nudelteig

1. Die Zutaten für den Nudelteig zu einem festen, glatten Teig verkneten.
2. In Frischhaltefolie oder in ein Bienenwachstuch wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Kürbisfüllung

1. Kürbis dünsten, pürieren und die Flüssigkeit durch ein Mulltuch abtropfen lassen (Wichtig, sonst wird die Füllung zu feucht).
2. Parmesan und Eigelb unter das Püree rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Nudelteig ausrollen (mit dem Nudelholz oder einer Nudelmaschine) und in Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Quadrate einen TL der Füllung geben und ein zweites Quadrat drauflegen. Mit der Gabel die Ränder festdrücken.
4. In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und sofort servieren.
5. Dazu passt Salbeibutter.