

Kürbisravioli mit Purpur Salbei



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Nudelteig:

250 g Nudelmehl
2 EL Olivenöl
3 Eidotter
1 Ei
Salz, Wasser

Kürbisfülle:

1-2 Schalotten
50 g Butter
500 g geschälter Kürbis
Wasser
Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel
gemahlen, frischer Ingwer
Butter, Parmesan oder
geräucherter Ricotta

ZUBEREITUNG DER KÜRBISRAVIOLI

Um den Nudelteig herzustellen, alle Zutaten für den Nudelteig miteinander verkneten, Wasser je nach Bedarf hinzufügen. Rasten lassen.

Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen, den gewürfelten Kürbis begeben, mit Wasser aufgießen, bis er weich ist. Die Masse würzen und in der Küchenmaschine cuttern und ausdampfen lassen.

Den Teig dünn ausrollen, mit dem Kürbispüree füllen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. In leicht wallendem Salzwasser kochen und in brauner Butter anschwanken, mit Parmesan oder geräuchertem Ricotta servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

