

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|--------------------------|----------------------|
| 100 g Kürbis, Hokkaido | 1 Zitrone, unbehandelt | 1 Zwiebel, klein |
| 30 g Parmesan, am Stück | 25 g Mehl | 25 g Hartweizengrieß |
| 15 g Butter | 1 Ei | 1 Muskatnuss |
| 1 Schote Chili, frisch | 1 Zehe Knoblauch, frisch | 1 Zweig Salbei |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Das Mehl und den Grieß mit 100 Millilitern Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend die Masse abdeckt im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung den Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, ebenfalls würfeln und in drei Gramm Butter mit der Chilischote anschwitzen. Das Kürbisfleisch dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis das Kürbiswasser verdunstet ist. Anschließend den Kürbis pürieren. 25 Gramm Parmesan reiben und ein Ei aufschlagen. Den geriebenen Parmesan mit dem Eigelb vermengen, mit Muskatnuss würzen und unter die Kürbismasse heben. Den Nudelteig in zwei Teile trennen und mit einer Nudelmaschine auswalzen. Teelöffelweise die Kürbisfüllung auf eine Teigbahn geben und die andere darüber legen. Anschließend die Ravioli ausstechen. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, drei Minuten ziehen lassen und abtropfen lassen. Zwei Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und in der restlichen Butter anschwitzen. Anschließend eine Zitrone auspressen und den Saft, so wie Pfeffer und Salz mit in die Butter einrühren. Die Kürbisravioli mit der Salbeibutter anrichten und mit etwas Parmesan garnieren.

Tanja Gellert am 01. Dezember 2009