

# Ravioli mit Walnuss-Ricotta-Füllung, Kürbis und Birnen

## Für zwei Personen

1 Butternut-Kürbis	100 g Gorgonzola	100 g Ricotta
2 Eier	2 Birnen	200 g Vollkornmehl
50 g Walnüsse	250 ml Sahne	50 ml trockener Weißwein
50 ml trockener Rotwein	Olivenöl	1 EL Zucker
Meersalz, Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, etwas Olivenöl und Salz zu einem Teig verkneten. Anschließend in ein feuchtes Tuch wickeln und circa 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Kürbis waschen, in feine Scheiben schneiden und anschließend von beiden Seiten anbraten. Das Ganze mit Pfeffer würzen. Eine weitere Pfanne erhitzen. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Birnenstücke anbraten und mit dem Rotwein ablöschen, anschließend den Zucker hinzufügen und ziehen lassen. Die Walnüsse fein hacken, mit dem Ricotta zu einer Masse vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Nudelteig ausrollen und in Quadrate schneiden, etwas von der Ricotta-Walnuss-Masse in der Mitte platzieren und anschließend zusammenklappen. Die Ravioli zwei Minuten in das kochende Wasser geben. Den Gorgonzola in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Sahne erhitzen und den Gorgonzola hinzugeben. Das Ganze mit dem Weißwein, Pfeffer und Salz abschmecken. Die selbstgemachten Ravioli mit der Walnuss-Ricotta-Füllung, dem gebratenen Kürbis und der Gorgonzolasauce auf Tellern anrichten und servieren.

Y. A. am 02. Oktober 2013