

Ravioli mit Kürbis-Kräuter-Füllung und Kürbis-Salsa

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	250 g Mehl	60 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

$\frac{3}{4}$ Hokaido-Kürbis	50 g Pecorino	3 EL Frischkäse
150 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Thymian	1 TL Paprikapulver
1 TL Chillipulver	Salz	Pfeffer

Für die Salsa:

$\frac{1}{4}$ Hokaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	

Für die Garnitur:

50 g Pecorino

Für den Nudelteig:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Mehl, Salz und Pfeffer vermengen, dann 50 ml Öl, ein Ei und evtl. etwas Wasser untermengen und verkneten. Den Teig kurz ruhen lassen und dann mit dem Nudelholz oder der Maschine ausrollen.

Wenn die Füllung fertig ist, mit einem Keksausstecher oder Glas Kreise oder Rechtecke ausstechen und die Füllung in die Mitte der Kreise/ Rechtecke geben. Mit der Füllung vorsichtig kleine Häufchen auf den Teig setzen und mit den Fingern den Rand des Teiges mit einem Ei beträufeln. Den Teig zusammenklappen, den Rand festdrücken und mit einer Gabel versiegeln. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und anschließend in 10 ml Olivenöl schwenken.

Für die Füllung:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kürbis halbieren, von Kernen befreien, klein schneiden und die Würfelstücke im Gemüsefond weich kochen. Pecorino fein reiben. Kürbis mit Chili- und Paprikagewürz, Frischkäse, Thymian und dem Pecorino zusammen pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salsa:

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Kürbis schälen, von Kernen befreien und in feine Würfelstücke schneiden. Diese dann in Öl und Butter anbraten und mit den Gewürzen vermischen.

Für die Garnitur:

Pecorino reiben und über die Ravioli streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna-Maria Günz am 16. Oktober 2019