

# Ziegenfrischkäse-Ravioli mit Salbei, Ofenkürbis, Pesto

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

250 g Hartweizengrieß

**Für die Füllung:**

250 g Ziegenfrischkäse

1/3 Orange

1 TL Akazienhonig

**Für die Fertigstellung:**

Butter

1 Bund Salbei

Salz

**Für den Kürbis:**

½ Hokkaido-Kürbis

1/3 Orange

3-4 Salbeiblätter

Olivenöl

Salz

Pfeffer

**Für das Pistazien-Petersilien-Pesto:**

3 EL geschälte Pistazien

1/3 Bund glatte Petersilie

1/3 Orange

50 g Parmesan

Salz

Pfeffer

**Für die Garnitur:**

10 g Parmesan

**Für den Nudelteig:**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hartweizengrieß vorsichtig und nach und nach mit so viel Wasser vermengen, bis er klumpen wirft. Die optimale Konsistenz hat der Teig erreicht, wenn eine homogene Masse entstanden ist, die gerade soeben zusammenhält. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

**Für die Füllung:**

Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Frischkäse mit etwas Pfeffer, Orangenabrieb und Honig vermengen.

**Für die Fertigstellung:**

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine bis Stufe 7 ausrollen. Mit einer Ravioli-Form Teigkreise ausstechen, anschließend mit der Füllung füllen und mit einem Ravioli-Förmchen verschließen.

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Die Ravioli vorsichtig hineingeben und 3 bis maximal 5 Minuten sieden lassen.

In einer großen Pfanne ein gutes Stück Butter schmelzen und den Salbei hineinzupfen. Anschließend die abgegossenen Ravioli hineingeben und etwas Farbe gewinnen lassen.

**Für den Kürbis:**

Kerngehäuse des Kürbisses entfernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke würfeln. Orange heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Kürbis in einer Auflaufform mit etwas Orangenabrieb, Orangensaft, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Salbeiblätter darauflegen und 20 Minuten in den Ofen geben.

**Für das Pistazien-Petersilien-Pesto:**

Orange halbieren und Saft auspressen. Parmesan grob reiben. Petersilie, Pistazien, Parmesan und Orangensaft in einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Parmesan reiben und Gericht damit bestreuen.

Isabelle Gebhardt am 25. Januar 2023