

Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g glattes Mehl	50 g Hartweizengrieß	3 Eier
Mehl	1 EL Olivenöl	Salz, eine Prise

Für die Füllung:

250 g Muskat-Kürbis	100 g Ricotta	50 g Parmesan
3 Zweige Thymian	1 Prise Kurkuma	1 Prise Currypulver
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Butter:

150 g Butter	1 Bund Salbei
--------------	---------------

Für die Walnüsse:

40 g Walnusshälften	2 EL Zucker
---------------------	-------------

Für die Ganitur:

30 g Parmesan	50 g Rucola
---------------	-------------

Für den Nudelteig:

Das Mehl, Hartweizengrieß, 2 Eier, Olivenöl und Salz in eine Rührschüssel geben und alle Zutaten zuerst mit dem Handrührgerät (Knethaken) und dann mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Fertigen Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ravioli-Ausstecher Kreise ausstechen. Füllung in der Mitte platzieren, den Rand mit Ei bestreichen und zusammenklappen. Ravioli in einem Topf mit Salzwasser ca. 5 min lange kochen.

Für die Füllung:

Kürbis putzen, schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Wasser dünsten bis er weich ist, dann in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Ricotta und Parmesan zugeben und mit Thymian, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Curry und Chili abschmecken. Ravioli füllen und halbmondförmig zusammen klappen.

Für die Butter:

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Salbeiblätter in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Für die Walnüsse:

In einer weiteren Pfanne Zucker langsam erhitzen. Walnusshälften hacken, hinzugeben und karamellisieren lassen.

Für die Ganitur:

Rucola waschen, trockenschleudern und putzen. Parmesan reiben. Fertige Ravioli auf einem Teller mit Salbeibutter, karamellisierten Nüssen, Parmesan und Rucola servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Trixi Haupt am 27. November 2018