

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

80 g Pasta Mehl 2 Eier 1 EL Olivenöl

Für die Kürbisfüllung:

1 kleine Zwiebel 200 g Muskatkürbis 1 EL Butter

30 g Parmesan 1 Ei Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für die Salbeibutter:

3 Blätter Salbei 25 g Butter 1 unbehandelte Zitrone

Für den Nudelteig:

Ein Ei trennen. Das Eigelb und ein ganzes Ei zusammen mit dem Mehl und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Kürbisfüllung:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Kürbis dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ohne Deckel ca. 20 min. garen bis der Kürbis weich ist. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf verarbeiten.

Parmesan reiben, etwas für die Garnitur zurück behalten und den Rest unter den Kürbis heben. Ei trennen und die Hälfte des Eigelbs unterheben. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Nudelteig wenn vorhanden mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm Ø) 10-12 Kreise ausstechen. Auf den unteren Teil der Kreise die Füllung geben, die Ränder anfeuchten, zuklappen und die Ränder zusammendrücken.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Kürbisravioli darin ca. 2-3 min. garen bis sie aufsteigen.

Für die Salbeibutter:

Salbei in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Salbei dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft auspressen und 1-2 Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Kurz vorm Servieren Salbeibutter über die Ravioli träufeln und mit dem zurück behaltenen Parmesan bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 24. April 2019