



Kürbis Ravioli

Zutaten

(4 Portionen)

Nudelteig

200 g	Mehlmischung, dunkel (z.B. Hammermühle GmbH, Hanneforth food for you GmbH & Co. KG, Seitz glutenfrei GmbH)
50 g	Kartoffelmehl/ -stärke
½ TL	Xanthan
2	Eier (Klasse M)
1 TL	Jodsalz
3 EL	Olivenöl
50 g	Kürbis, Hokkaido
120 ml	kaltes Wasser (nach Bedarf)

Füllung

300 g	Kürbis, Hokkaido
½ TL	Olivenöl
20 g	Kürbiskerne
50 g	Ricotta 45 % Fett
1	Eigelb (Klasse M)
	Jodsalz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
1	Eiklar (Klasse M)

Salbeibutter

20 g	Butter
	Salbeiblätter
	Jodsalz, Pfeffer

Zubereitung

- 250 g Kürbis waschen, in Spalten schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca.20-25 Minuten backen, anschließend zu Mus pürieren
- Mehl/ Stärke auf die Arbeitsfläche sieben und Verdickungsmittel zugeben
- In der Mitte eine Mulde formen
- Eier leicht verquirlen, mit Öl und Salz hineingeben
- Zutaten per Hand zu Streuseln vermengen und 50 g Kürbismus zugeben
- Nach und nach kaltes Wasser hinzugeben und weiter kneten bis ein geschmeidiger, fester Teig entsteht
- Teig in Frischhaltefolie ca. ½ Stunde kühl ruhen lassen und nach Belieben weiterverarbeiten
- 50 g Kürbis in feine Würfel schneiden (Brunoise) und kurz in Öl anschwitzen
- Kürbiskerne in einer Pfanne rösten, erkalten lassen und fein hacken
- 200 g Kürbismus mit Ricotta, Eigelb mischen und würzen
- Gehackte Kürbiskerne und Brunoise vorsichtig unter die Masse heben





Kürbis Ravioli

Zubereitung

- Nudelteig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (alternativ den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen)
- aus dem Teig Kreise ausstechen, mit etwa 8 cm Durchmesser
- Teigränder mit Eiklar bestreichen und jeweils einen Teelöffel der Kürbis-Ricotta-Masse in die Mitte geben
- Teigkreis umklappen und die Teigränder mit einer Gabel festdrücken (alternativ einen Raviolimaker verwenden)
- Ravioli in siedendes Salzwasser einlegen und ca. 5-10 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen
- Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und Salbeiblättchen zugeben
- Ravioli mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, in der Salbeibutter schwenken und würzen

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	1900	7951	48,0 g	89,7 g	235,2 g	23,4	21,5 g
Pro Portion	475	1988	12,0 g	22,4 g	58,8 g	5,9	5,4 g