

## Kürbis-Ravioli

2006-10-26 21:53:48

Ravioli selbstgemacht – ein Genuss. Mit einer köstlichen Füllung aus Kürbis und Pinienkernen – ein Hochgenuss. Herbstlich, nussig, Lecker. Dazu nur etwas zerlassene Butter und frischer Parmesan. Italien pur.



für 2 bis 3 Portionen:

für den Pastateig:

Je 100g Weizenmehl 405 und Hartweizengrieß (fein)  
2 große Eier  
½ TL Salz  
1 EL Olivenöl

für die Füllung:

etwa 200g Kürbis (Muskat-, Butternuss- oder Hoki)  
2 EL Pinienkerne  
1 kleine Schalotte  
2 bis 3 EL frisch geriebenes Weißbrot  
Thymian, Oregano  
½ Tasse Gemüsebrühe  
30 g frisch geriebener Parmesan  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

außerdem:

frischer Parmesan vom Stück  
ca. 10 Cocktailtomaten  
2 EL Olivenöl  
frisches Basilikum  
grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1| Füllung vorbereiten: Kürbis in Spalten schneiden und schälen, Fruchtfleisch würfeln. In einer Sauteuse 1 bis 2 EL Olivenöl erhitzen, Kürbisstücke darin bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen, Gemüsebrühe zugeben und in ca. 10 Minuten weich dünsten. Kürbis vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Abkühlen lassen, dann mit einer Gabel zu einem groben Püree zerdrücken. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten (nicht braun werden lassen), anschließend mit einem Messer grob hacken. Weißbrot, Parmesan, Pinienkerne, gehackte Kräuter und einen kleinen Schuss Olivenöl zum Kürbis geben und alles gut vermengen, sodass eine geschmeidige, nicht zu feine, Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2| Pasta fertigen: Pastateig nach Grundrezept 1 zubereiten und auf knapp 1mm ausrollen. In ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Auf eine Teigbahn in 5 – 7 cm Abstand jeweils einen guten Teelöffel der Füllung

# Vogels Küche

Kürbis-Ravioli

geben. Eine zweite Teigbahn darüber legen und Ränder sowie Zwischenräume mit den Fingern oder dem Stiel eines Holzlöffels gut andrücken.



3| Teigtaschen mit einem gezackten Pastarad ausschneiden oder mit einem Ravioli-Ausstecher ausstechen (ggf. Größe der Teigbahnen und Portionen an die zur Verfügung stehende Form anpassen). Darauf achten, dass alle Ränder gut schließen. Die fertigen Teigtaschen können auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche oder einem Holzbrett zwischengelagert werden.



4| Anrichten: Cocktailtomaten halbieren. In einer kleinen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Tomaten darin max. 2 Minuten bei mittlerer Hitze schwenken. In Streifen geschnittenes Basilikum hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Pasta portionsweise in reichlich sprudelnd kochendes Salzwasser geben. Die Ravioli sind fertig, wenn sie nach ca. 2 Minuten an die Oberfläche steigen. Herausheben, abtropfen lassen und sofort in tiefen Pastatellern mit einigen Esslöffeln der geschmolzenen Tomaten, etwas frisch geriebenem Parmesan und ggf. grobem Pfeffer servieren.

## Tipps:

Pasta braucht zum Kochen sehr viel Wasser und einen ausreichend großen Topf (frische ganz besonders)! Daher nicht zu viele Teigtaschen gleichzeitig hinein geben, damit diese möglichst frei im Wasser schwimmen können und nicht aneinander kleben. Portionsweises kochen ist ideal.

Für die Herstellung von Ravioli und ähnlichen Formen eignen sich auch spezielle Pasta-Sets mit gezackten Rändern zum Zusammenklappen sehr gut. Hierfür Kreise in der entsprechenden Größe ausstechen, in den Pastamacher legen, einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben und zusammenklappen. Ränder ggf. zusätzlich mit den Fingern fest andrücken.