Mahaffadh

Verena Pelikan Professional

Kürbis-Ravioli

Anschließend den Pastateig in Frischhaltefolie wickeln und

die Füllung den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze

vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das

Backofen backen, bis die Kürbisstücke weich sind. Aus dem Backofen nehmen und aus- kühlen lassen. Mit dem Frischkäse

Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zur

mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Für

Kürbisfruchtfleisch in Stücke schneiden und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und

fein hacken und ebenfalls auf das Backblech legen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten

und dem getrockneten Thymian in eine Schüssel geben, mit dem

Fertigstellung den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche

mithilfe eines Nudelwalkers dünn ausrollen. Auf die Hälfte des Teiges mit je 2 cm Abstand 1 TL Füllung auf dem Teig verteilen.

Dann die zweite Hälfe des Teiges darüberklappen und zwischen

andrücken. Nun mit einem Teigroller Quadrate – mit der Füllung in der Mitte – ausschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser

den Punkten mit der Füllung den Teig mit den Fingern fest

Die Walnüsse grob hacken. Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und

dazugeben und kurz anbraten. Anschließend die Tomaten halbieren und gemeinsam mit den Salbeiblättern hinzugeben.

Die Kürbis-Ravioli in das siedende Wasser geben und ca. 5 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

aufschäumen lassen. Die Kürbiswürfel und die Walnussstücke

Einige Minuten braten, bis die Salbeiblätter knusprig sind. Mit

Die Kürbis-Ravioli an- schließend mit einem Schaumlöffel aus

dem Wasser nehmen, in die Pfanne mit der Butter geben und

Die Ravioli mit der Kürbis-Tomaten-Walnuss-Butter auf den

Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Hauptspeise Gemüse Herbst Nudelgerichte Vegetarisch











ZUTATEN 🗐

FÜR DEN TEIG:

200 g Mehl Type 405 oder 550

100 g Hartweizengrieß

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

1 EL Olivenöl

1 EL kaltes Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Hokkaido- oder Butternuss-Kürbis (Fruchtfleisch)

½ kl. Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ TL getrockneter Thymian

Salz & Pfeffer

Olivenöl

30 g (Ziegen-)Frischkäse

FÜR DIE **FERTIGSTELLUNG:**

3 EL Butter

50 g Hokkaido- oder Butternuss-Kürbis (Fruchtfleisch)

100 g Kirschtomaten

20 g Walnüsse

8-10 Salbeiblätter

Salz & Pfeffer

Parmesan, gerieben oder



























SCHWIERIGKEIT:







ZUBEREITUNG \mathcal{P}

zum Kochen bringen.

schwenken.

Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pastateig alle Zutaten auf der Arbeitsfläche häufen und mit den Händen zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten.

gehobelt