



Kürbisravioli mit Salbei und gehobeltem Parmesan

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, hausgemacht, fleischlose Alltagsküche, da lohnt der kleine Aufwand.

Zutaten

- Für den Nudelteig:
 - 75 g Mehl
 - 125 g Nudelgrieß
 - 2 ganze Eier
 - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
 - 1 kg Muskatkürbis
 - 1 Ei
 - 50 g Parmesan
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Der Salbeifond:
 - 500 ml Geflügelbrühe
 - 125 g kalte Butter in Würfeln
 - 2 - 3 Salbeiblätter
 - 2 - 3 Salbeiblätter in Streifen geschnitten
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Alle Nudelteigzutaten mit einander zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt3

Den Kürbis in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 160 ° C, ca. 30 bis 40 min. weich garen.

Schritt4

Etwas auskühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel heraus kratzen.

Schritt5

Mit dem Zauberstab fein pürieren und auf einem Küchensieb 1 Stunde abtropfen lassen. Die Masse in eine Schüssel geben, mit dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren, salzen, pfeffern und mit 1 Strich Muskatnuss abschmecken.

Schritt6

Schritt7

Die Kürbisravioli:

Schritt8

Nunmehr den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Mit etwas Abstand, 1 Tl Kürbis - Füllung auftragen. Die Zwischenräume mittels eines Küchenpinsels mit dem verklappertem Eiweiß bestreichen.

Schritt9

Eine 2. Nudelbahn darüber geben, etwas andrücken und mit einem Ausstecher oder auch Glas die Ravioli ausstechen.

Schritt10

In siedendes Salzwasser geben, ca. 5 min. leise garen, ziehen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Ravioli mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt13

In den "buttrigen Salbeifond" geben und in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten.

Schritt14

Mit frisch gehobelten Parmesan servieren.

Schritt15

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** hausgemacht, preiswert für jeden tag, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbisravioli-mit-salbei-und-gehobeltem-parmesan/>