

## Kürbisravioli mit Salbei

VORBEREITEN

50  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Manuelle Nudelmaschine

So sehr wir auch alle [Kürbissuppe](#) lieben - manchmal sehnen wir uns doch nach Abwechslung für den orangefarbenen Gaumenschmaus! Da kommen uns **selbstgemachte Kürbisravioli** mit würziger Füllung doch gerade recht! Pasta geht ja schließlich immer und wer die teigigen Schätzchen schon einmal selbst gemacht hat, weiß, dass sich die Mühe definitiv lohnt. Anstelle des klassischen Hokkaidokürbisses wandert hier aber **Butternut-Kürbis in den Nudelteig**. Und weil Kürbisravioli alleine nicht genug der Schlemmerei sind, gesellen sich noch eine würzige **Zwiebel-Butter-Sauce** und **frittierter Salbei** dazu.

### Für 4 Portionen

#### Für die Ravioli

260 g Mehl  
140 g Hartweizengrieß  
4 Eier  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Wasser  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Füllung

200 g Butternusskürbis  
Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Mehl  
1/2 Teelöffel Muskat  
1/2 Teelöffel getrockneter Salbei

#### Für die Sauce

3 bunte Perlzwiebeln  
1 Schuss Weißwein  
150 ml Gemüsebrühe  
50 g Butter  
1/2 Bund Salbei

#### Für den frittierten Salbei

500 ml Frittieröl  
1/2 Bund Salbei

#### Besonderes Zubehör

- 1 -

Für die Ravioli alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem klebrigen Teig verkneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mindestens 5-10 Minuten weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Frischhaltefolie einschlagen und für 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.

- 2 -

Für die Füllung den Backofen auf 180 °C Umluft einstellen. Den Kürbis halbieren, die Oberfläche kreuzförmig einritzen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Kürbis für 20-30 Minuten backen, bis das Fleisch weich ist.

- 3 -

Kürbis aushöhlen und das Fleisch durch ein Sieb passieren. Mit Mehl andicken und mit Muskat und Salbei abschmecken.

- 4 -

## Kürbisravioli mit Salbei

Ravioliteig vierteln. Erstes Teigstück mit den Handballen auf einer bemehlten Arbeitsfläche in eine ovale Form bringen. Restliche Teigstücke erneut in Frischhaltefolie einschlagen. Nudelmaschine einmehlen und auf den größten Walzenabstand einstellen und das erste Teigstück hindurchwalzen. Danach bei jedem Durchgang den Walzenabstand verringern, bis die Platte ca. 1-2 mm dick ist. servieren.

- 5 -

Mit den übrigen Teilstücken ebenso verfahren. Die bereits ausgerollten Teigbahnen dabei immer mit einem feuchten Küchentuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

- 6 -

Aus der ersten Teigbahn Ravioli in der gewünschten Form ausschneiden. Die Kürbisfüllung zu kleinen Kugeln formen und jeweils mit einem Fingerbreit Platz zum Rand platzieren. Ränder der Ravioli mit Wasser einstreichen und zusammenklappen. Anschließend mit einem Teigrad an den Rändern entlangfahren, um diese zu verschließen. Alternativ die Ränder mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken.

- 7 -

Für die Sauce Perlzwiebeln schälen und grob würfeln. In einer Pfanne glasig dünsten und mit Gemüsebrühe und Weißweinessig ablöschen. Aufköcheln lassen und Butter hinzugeben. Sauce leicht eindicken lassen und mit Salz, Pfeffer und Salbei abschmecken.

- 8 -

Für den frittierten Salbei Frittieröl in einem Topf auf 180 °C erhitzen. Temperatur entweder mit einem Thermometer überprüfen oder einem Holzlöffel: Dafür den Stiel des Löffels in das Öl tauchen. Wenn es sprudelt, ist das Öl heiß genug. Salbeiblätter einzeln hineingeben, bis zur gewünschten Bräunung frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

- 9 -

Ravioli in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen und mit Sauce und Salbei garniert