Kürbisravioli

ZUTATEN

Nudelteig

250 g Mehl, 3 Eier, etwas Wasser

Füllung

1 Kürbis, Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer

Soße

100 g Butter, 1 Bio Zitrone

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten vermengen, durchkneten und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Um die Füllung herstellen zu können den Kürbis halbieren, entkernen und in gleich große Stücke zerschneiden. Die einzelnen Teile mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und bei 160 °C für ca. 40 Minuten schmoren lassen.

Danach den Kürbis pürieren, auskühlen lassen und mit beliebigen Gewürzen abschmecken

Den Nudelteig dünn ausrollen und die Kürbismasse mit einem Spritzsack oder Löffel punktuell auf den Teig auftragen

Alles mit einer zweiten Schicht Nudelteig bedecken und mit einer runden Form ausstechen

Anschließend die Ravioli im walllenden Salzwasser köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zum Schluss die Butter schmelzen lassen und die Zitronenzesten hinzugeben
Die Ravioli kurz in der Zitronenbutter schwenken und anrichte.