



Kürbis-Amaretto-Ravioli mit Kräuterbutter



Zutaten

Für 4 Personen

Vorbereitung

30 Minuten (+)

30 Minuten Ruhezeit für den Pastateig

Zubereitung

40 Minuten

für den Pastateig

500 g griffiges Weissmehl

4 Eier, aufgeschlagen

2 EL Wasser (bei Bedarf)

Salz zum Abschmecken

für die Füllung

500 g Kürbisfleisch

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

2 Knoblauchzehen, ungeschält

15 g Amarettini

1 Ei aufgeschlagen

Griessmehl zum Bestäuben

100 g Butter

Gehackte Kräuter:

Petersilie, Rosmarin, Thymian

oder andere Kräuter nach Wahl



Schale und Saft von 1 Zitrone
Salatblätter und Parmesan (nach Belieben)

Zubereitung

1. Mel und Salz in die Rührschüssel geben und Teighaken anbringen. Bei langsamer Geschwindigkeit die Eier hinzugeben, Das Wasser hinzugeben, langsam die Geschwindigkeit erhöhen und zu einem Teig kneten. Wenn die Mischung zu trocken oder zu feucht ist, etwas Wasser oder Mehl hinzugeben.
2. Den Teig aus der Schüssel nehmen und in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, bevor der Teig weiterverarbeitet wird. Teigreste lassen sich bis zu einem Monat einfrieren.
3. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
4. Das Würfelschneide-Zubehör anbringen und das Kürbisfleisch bei mittlerer Geschwindigkeit zerkleinern. Den zerkleinerten Kürbis in einen Bräter geben, einen Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer und 2 Knoblauchzehen **hinzugeben und im Ofen 25 bis 30 Minuten weich und goldbraun rösten.**
5. Das Würfelschneidezubehör entfernen und den Multi-Zerkleinerer mit Arbeitsscheibe anbringen. Den gerösteten Kürbis, die Amarettini und 2 Esslöffel Olivenöl hinzugeben. Bei mittlerer Geschwindigkeit glatt mixen und in den Kühlschrank stellen.
6. Teig auswallen (2 mm) und in Ravioliform geben. Ist keine Form vorhanden, Teig in Streifen schneiden. Je nach Grösse der gewünschten Ravioli. Die Streifen bzw. die Form mit je einem Teelöffel der Kürbismischung befüllen und mit dem geschlagenen Ei einstreichen und einen weiteren Teigstreifen darauf legen.
7. Die Streifen um jede Füllung herum zusammendrücken (z.B. mit einer Gabel). Dann die Ravioli mit einem Messer oder einer Ausstechform ausstechen. Die Ravioli voneinander trennen und die Luft herausdrücken. Die Ravioli mit etwas Griessmehl bestäuben und zur Seite stellen.
8. Einen grossen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.



9. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die gehackten Kräuter hinzugeben und alles sautieren, bis die Kräuter knusprig sind. Aufpassen, dass die Kräuter nicht verbrennen. Schale und Saft der Zitrone hinzugeben und vom Herd nehmen.
10. **Die Ravioli in kochendem, gesalzenem Wasser 2 bis 3 Minuten kochen**, dann abgiessen. Die Butter und die Kräutermischung über die gekochten Ravioli geben.
11. Mit Parmesan oder Trüffel, etwas schwarzem Pfeffer servieren.