Kürbis-Ravioli mit Amarettini

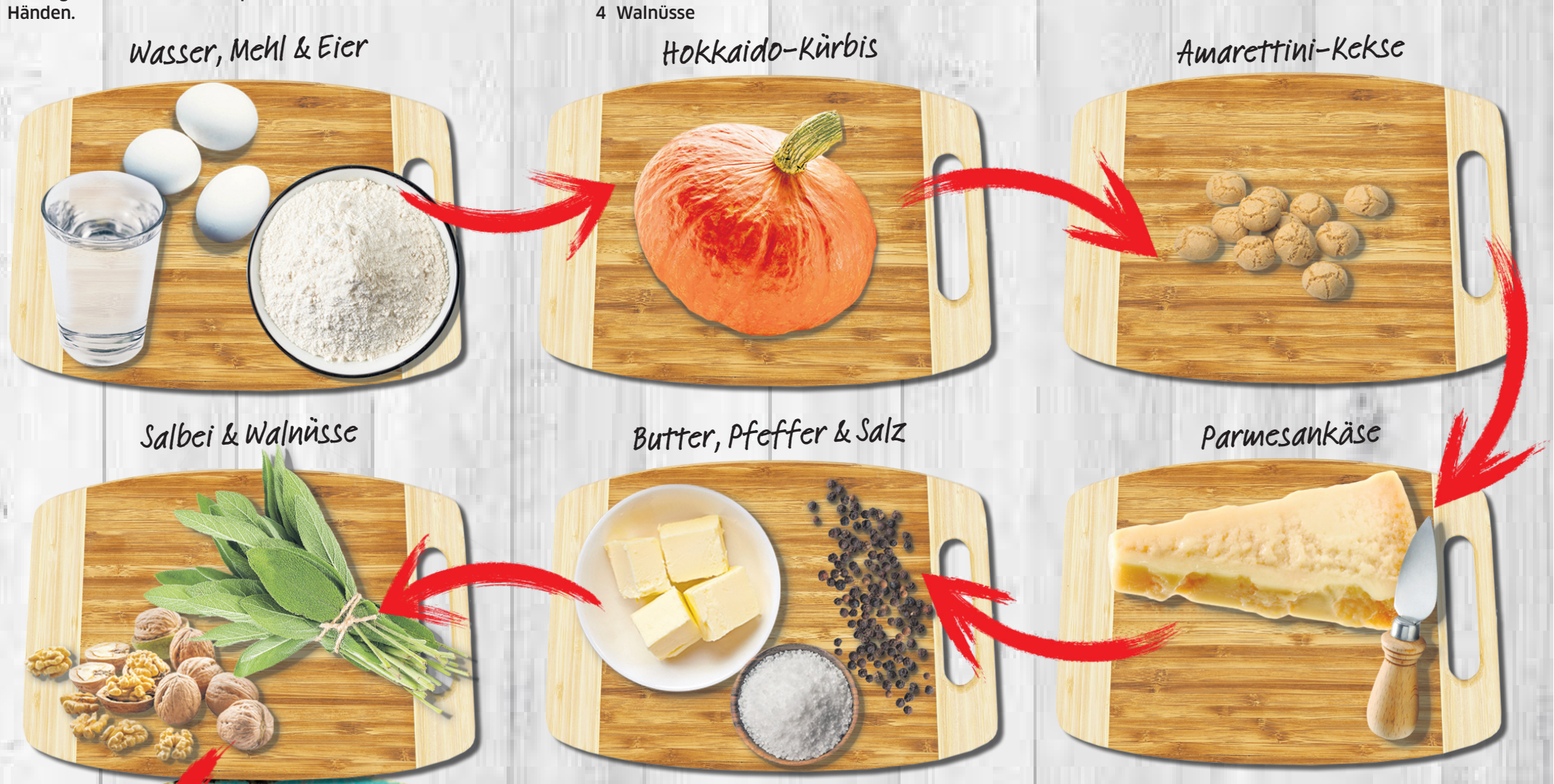
Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss – Rezept der Woche

In der Emilia Romagna sind sie ein Klassiker, abseits von Bella Italia wissen aber noch zu wenige Menschen von der unfassbar leckeren Kombi von Kürbis und Amarettini-Keksen. Das wollen wir mit diesem Rezept ändern. Die Kürbiszeit hat schließlich schon begonnen, also machen wir uns gleich ran an die runden Herbstboten. Wer keine Lust hat, die Pasta selbst herzustellen, der greift zu fertigem Pastateig, schneidet diesen in Rechtecke und füllt sie mit der herrlichen Füllung. Geht schneller und spart das Gemansche mit den Händen.

Zutaten — **Portionen: 4**

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Etwas Wasser, Salz & Pfeffer
- 400 g Kürbisfleisch (z. B. vom Hokkaido-Kürbis)
- 70 g Amarettini (Amaretto-Kekse)
- 80 g Butter
- 100 g Parmesan (gerieben)
- ca. 5 Blätter Salbei
- 4 Walnüsse





Zubereitung: So wird's gemacht

- **Mehl** (Typ 405 oder italienisches Mehl Typ 00) auf die Küchenplatte geben, oben eine Mulde hineindrücken.
- **Eier** in die Mulde geben, etwas Eiweiß zurückbehalten. Eine gute **Prise Salz** zum Mehl-Ei-Gemisch hinzufügen. Den Teig mit der Hand kneten, bis er elastisch ist (ab und zu etwas **Wasser** hinzugeben).
- **Teig** beiseitestellen, bis er doppelt so groß geworden ist.
- Den **Kürbis** vierteln, in Alufolie verpacken. Bei 180 Grad für ca. 1 Stunde in den **Backofen** geben. Dann das weiche Fleisch mit einem Löffel rauskratzen.
- **Amarettini-Kekse** in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Krümmel zum Kürbis geben. Ein Drittel des Parmesans unter die Masse rühren. Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.
- **Nudelteig** lang und schmal ausrollen, in der Mitte durchschneiden, so dass man zwei Lagen hat. Auf einen Teigstreifen mit einem paar Zentimetern Abstand Kleckse der Füllung (je ca. 1 EL) setzen. Rund um die Füllung den Teig mit Eiweiß bestreichen.
- Zweite Pastabahn darüberlegen, den **Teig rund um die Füllung andrücken**. Ravioli auseinander schneiden.
- Fertige **Ravioli** bemehlen und etwas trocknen lassen.
- Salzwasser im Topf zum Kochen bringen, Pasta al dente garen. **Ravioli** abtropfen lassen. **Walnüsse** von der Schale befreien, hacken, in der **Butter** kurz anrösten. Wer der „Soße" Farbe verleihen will, kann etwas **Kürbisfleisch** hinzufügen.
- Den **Salbei** kleinschneiden, hinzufügen. Ravioli in Butter schwenken, anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Das Küchen-Lexikon

Die kleine Kürbis-Kunde

Beim Kauf von Kürbissen sollte man darauf achten, dass die Schale unbeschädigt ist. Die beliebtesten Sorten für den Verzehr im Überblick:

- **Hokkaido:** Unkompliziert in der Zubereitung, die Schale kann mitgegart und mitgegessen werden. Super für Suppen, Aufläufe und Co.
- **Muskatkürbis:** Sein Fleisch ist feinfaserig, schmeckt nach Muskat. Toll zu deftigen Gerichten. Er kann auch roh gegessen werden.
- **Butternut:** Der flaschenförmige Kürbis schmeckt nussig-süß und ist besonders cremig. Toll z. B. für Pürees.
- **Bischofsmützen:** Sehen besonders dekorativ aus, eignen sich hauptsächlich für Suppen.
- **Sweet Dumpling:** Die weißgrün gestreiften Kürbisse können süß oder herzhaft gefüllt und im Ofen gegart werden.
- **Spaghetti-Kürbis:** Länglich geformt, beim Garen bilden sich Fasern.



Fotos: iStockphoto