Rezept

Kürbisschaumsuppe mit Ziegenkäse-Ravioli

Ein Rezept von Kürbisschaumsuppe mit Ziegenkäse-Ravioli, am 13.06.2025

Zutaten

FÜR DIE RAVIOLI:

- **60 g** feines Dinkelvollkornmehl
- Salz
- **2** Eigelbe
- **2 EL** geriebener Parmesan
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **60 g** Dinkelvollkorngrieß
- **1** Ei (M)
- **100 g** Ziegenfrischkäse
- **1 TL** Kürbiskernöl
- Vollkornmehl zum Arbeiten

FÜR DIE SUPPE:

- **800 g** Muskatkürbis
- **2** Knoblauchzehen
- **2 EL** Olivenöl
- **250 g** Sahne
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **1** Zwiebel
- **1** rote Chilischote
- **700 ml** Gemüsebrühe oder -fond
- Salz
- **1 EL** geröstete Kürbiskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Für die Ziegenkäse-Ravioli Vollkornmehl und -grieß, 1 Prise Salz, das Ei und 1 Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 2 Min. durcharbeiten. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 Min. mit den Händen zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, falls nötig, noch 1-2 EL Wasser untermengen. Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Für die Füllung den Ziegenkäse mit Parmesan und Kürbiskernöl zu einer glatten Masse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Pastateig aus der Folie wickeln, in zwei Stücke teilen und mit der Teigrolle oder am besten mit einer Nudelmaschine zu zwei dünnen Bahnen ausrollen. Eine Teigbahn auf der bemehlten Fläche auslegen, die Käsefüllung mit einem Teelöffel in Häufchen im Abstand von 4-5 cm darauf verteilen. Übriges Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und die Zwischenräume damit bestreichen. Die zweite Nudelbahn darauflegen und gut festdrücken. Mit einem Teigrädchen die Ravioli ausschneiden. Fertige Ravioli auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Tuch abdecken.

4. Für die Suppe den Kürbis in breite Spalten schneiden, diese entkernen, schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.

5. Zwiebelwürfel, Knoblauch, Chili und Kürbis im Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Brühe oder Fond dazugießen, aufkochen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Sahne dazugießen und die Suppe noch ca. 10 Min. weiterköcheln lassen, dann mit dem Pürierstab fein pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

---

6. Gleichzeitig für die Ravioli in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Ravioli 3-4 Min. bei schwacher Hitze darin ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und in tiefe Teller oder Suppenschalen geben. Die Ziegenkäse-Ravioli darauf verteilen. Die Kürbiskerne fein hacken und daraufstreuen.