

Rezept

Ravioli mit Kürbisfüllung

Ein Rezept von Ravioli mit Kürbisfüllung, am 09.06.2026

Zutaten

1 Stück Kürbis (z. B. Muskatkürbis, ca. 750 g)	2 Frühlingszwiebeln
2 EL Pinienkerne	1/2 Bio-Zitrone
4 Stängel Petersilie	125 g frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
400 g Mehl	4 Eier (Größe M)
Salz	100 g Butter
frisch geriebener Parmesan	Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten	runde Ausstechform (5 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Füllung den Kürbis entkernen, ungeschält in ca. 4 cm dicke Schnitze schneiden und auf dem Backblech verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
2. Inzwischen Mehl, Eier und 1 TL Salz mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zur Kugel formen, in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Kürbis leicht abkühlen lassen, das Fruchtfleisch von der Schale ablösen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, dann leicht abkühlen lassen und mittelfein hacken. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Kürbispüree, Frühlingszwiebeln, Pinienkernen, Zitronenschale und Parmesan mischen. Das Püree mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit der Ausstechform oder einem kleinen Glas Kreise von ca. 5 cm Ø ausstechen. Jeweils in die Mitte 1 TL Füllung geben, die Kreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.
5. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Ravioli darin in ca. 3 Min. bissfest kochen. Gleichzeitig die Butter zerlassen und leicht bräunen. Ravioli abtropfen lassen, in vorgewärmte tiefe Teller geben und die Butter darübergießen. Mit Parmesan bestreut servieren.