

Rezept

Ravioli mit Kürbis und Salbei

Ein Rezept von Ravioli mit Kürbis und Salbei, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Dinkelmehl (Type 630)	7 EL Olivenöl
Salz	1 Hokkaido-Kürbis
1 kleine Knoblauchzehe	Pfeffer
2 Handvoll Salbeiblätter	

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 20 g F, 15 g EW, 88 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Das Mehl in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz und 200 ml Wasser vermischen und mit den Händen zu einer Kugel kneten. In ein Küchentuch wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen den Kürbis waschen, putzen und halbieren. Das faserige Innere mit den Kernen entfernen. Kürbis grob würfeln und mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. rösten, zwischendurch wenden. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann das weiche Kürbisfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Das Kürbis püree salzen und pfeffern.
3. Den Nudelteig in zwei Hälften teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 mm dicken Rechteck ausrollen. Auf einer Teigplatte mit einem Teigrad ca. 6 × 6 cm große Quadrate einritzen. In die Mitte je 1 gehäuften TL Kürbispüree setzen. Die zweite Teigplatte darauflegen. Den Teig mit den Fingern rund um die Füllung gut andrücken, dann in Ravioli schneiden.
4. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Die Ravioli hineingeben und 6-8 Min. kochen. Gleichzeitig das übrige Olivenöl (3 EL) in einer großen Pfanne leicht erhitzen und die Salbeiblätter darin unter Wenden knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, in die Pfanne geben und vorsichtig mit dem Salbeiöl vermengen. Auf Teller verteilen und sofort genießen.