

Rezept

Teigtaschen mit Kürbisfüllung

Ein Rezept von Teigtaschen mit Kürbisfüllung, am 01.10.2023

Zutaten

| | |
|--|---|
| 400 g Mehl | 4 Eier |
| 1 TL Salz | 1 Stück Muskatkürbis, etwa 750 g |
| 50 g Amarettini | 1/2 Bio-Zitrone |
| 2 Stängel Petersilie oder Minze | 125 g frisch geriebener Parmesan |
| Salz | Pfeffer |
| 100 g Butter | frisch geriebener Parmesan |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, den Eiern und dem Salz einen geschmeidigen Teig zubereiten. Falls er zu trocken ist, etwas Wasser unterarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und etwa 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kürbis von den Kernen befreien, in etwa 4 cm dicke Schnitze schneiden und auf dem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
3. Den Kürbis leicht abkühlen lassen und das Fruchtfleisch von der Schale ablösen. Fein zerdrücken. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz grob zerbröseln. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden und fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Kürbispüree mit Amarettini, Zitronenschale, Kräutern und Parmesan mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Teig portionsweise mit der Maschine oder per Hand sehr dünn ausrollen und Kreise mit etwa 5 cm Ø ausstechen oder Rechtecke ausschneiden. Die Hälfte der Kreise oder Rechtecke mit je 1 TL Füllung belegen, die übrigen Kreise oder Rechtecke auflegen und die Ränder andrücken.
5. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigtaschen darin in etwa 3 Min. bissfest kochen.
6. Gleichzeitig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und leicht bräunen. Die Teigtaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in vorgewärmte tiefe Teller geben. Die Butter darübergießen. Die Teigtaschen mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und heiß servieren.