



## Zutaten für 3 Personen

### für den Nudelteig

350 g Nudelmehl  
3 Eier  
2 Eigelb  
etwas Salz

### für die Füllung

300 g Hokkaido-Kürbis  
250 g Butternut-Kürbis  
2 EL geröstete und gehackte  
Mandeln  
50 g Parmesan  
100 g Ricotta  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

2 EL Butter  
12 Salbeiblätter  
12 Kirschtomaten  
Kürbiskernöl  
Parmesan



## Kürbis-Ravioli in Salbeibutter

### Zubereitung

Da der Nudelteig am besten mindestens eine Stunde ruhen muss, wird dieser zuerst hergestellt. Das Mehl mit den Eiern, den Eigelben und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. Damit sich alle Zutaten gut verteilen, sollte der Teig 10 Minuten geknetet werden und das ist bei uns immer Handarbeit. Hinterher sind die Arme ganz schön schwer. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und – falls nötig – schälen. Der Hokkaido-Kürbis braucht nicht geschält zu werden. Die Schale wird nach dem Kochen schön weich und ist gut essbar. Ihr könnt natürlich auch nur Hokkaido verwenden. Ich habe den Butternut noch zusätzlich gewählt, weil er ein nussig-würziges Aroma hat.

Den Kürbis in Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen und etwas abdampfen lassen. Den Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren und abkühlen lassen. Parmesan, Ricotta und die gehackten Mandeln untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Nudelteig entweder mit dem Nudelholz (bedeutet viiiel Muskelarbeit) oder – wie ich – mit der Nudelmaschine ausrollen. Jeweils einen gehäuften Teelöffel von der Füllung in einem Abstand von 4 cm auf den Nudelteig-Streifen geben und mit einem zweiten Streifen bedecken. Die Kanten fest andrücken (damit sie beim Kochen nicht aufgehen) und entweder mit einem Glas ausstechen oder mit einem Ravioli-Roller zerschneiden.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Ravioli darin gar kochen. Wasser abgießen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbeiblätter dazugeben und andünsten. Kirschtomaten halbieren und mit den Kürbis-Ravioli zur Salbeibutter in die Pfanne geben. 2 Minuten durchschwenken. Auf Tellern anrichten. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und geriebenem Parmesan servieren.