

# Kürbisravioli mit Salbei und gehobeltem Parmesan

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, hausgemacht, fleischlose Alltagsküche, da lohnt der kleine Aufwand.

## Zutaten

- Für den Nudelteig:
  - 75 g Mehl
  - 125 g Nudelgrieß
  - 2 ganze Eier
  - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
  - 1 kg Muskatkürbis
  - 1 Ei
  - 50 g Parmesan
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Der Salbeifond:
  - 500 ml Geflügelbrühe
  - 125 g kalte Butter in Würfeln
  - 2 - 3 Salbeiblätter
  - 2 - 3 Salbeiblätter in Streifen geschnitten
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Alle Nudelteigzutaten mit einander zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### **Schritt3**

Den Kürbis in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 160 ° C, ca. 30 bis 40 min. weich garen.

### **Schritt4**

Etwas auskühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel heraus kratzen.

### **Schritt5**

Mit dem Zauberstab fein pürieren und auf einem Küchensieb 1 Stunde abtropfen lassen. Die Masse in eine Schüssel geben, mit dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren, salzen, pfeffern und mit 1 Strich Muskatnuss abschmecken.

### **Schritt6**

### **Schritt7**

Die Kürbisravioli:

### **Schritt8**

Nunmehr den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Mit etwas Abstand, 1 Tl Kürbis - Füllung auftragen. Die Zwischenräume mittels eines Küchenpinsels mit dem verklappertem Eiweiß bestreichen.

### **Schritt9**

Eine 2. Nudelbahn darüber geben, etwas andrücken und mit einem Ausstecher oder auch Glas die Ravioli ausstechen.

### **Schritt10**

In siedendes Salzwasser geben, ca. 5 min. leise garen, ziehen lassen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Ravioli mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt13**

In den "buttrigen Salbeifond" geben und in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten.

### **Schritt14**

Mit frisch gehobelten Parmesan servieren.

## Schritt15

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** hausgemacht, preiswert für jeden tag, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbisravioli-mit-salbei-und-gehobeltem-parmesan/>