

## **Kürbisravioli mit Salbeibutter à la Lunchgate Insider**

### **Teig**

400 g Mehl Typ 404 oder 00  
4 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 EL Wasser  
1 Briefchen Safran  
Prise Salz

### **Füllung**

800 g Kürbis nach Wahl (bspw. Hokkaidokürbis, Muskatkürbis...)  
100 g Parmesan  
2 EL Ricotta  
Paniermehl  
Salz  
Pfeffer

### **Weitere Zutaten**

1 Bund Salbei  
50 g Butter  
2 EL Olivenöl  
2 Eigelb  
Pinienkerne

---

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken und die Blätter fallen in strahlenden Farben zu Boden: Der Herbst ist da und mit ihm der Kürbis. Die Vielfalt an Rezepten ist gross, darum verraten wir euch eines unserer liebsten. Herzerwärmende Kürbisravioli an aromatischer Salbeibutter.

### **Der Teig**

Zuerst beginnen wir mit dem Teig. Damit dieser eine schöne Farbe bekommt, den Safran mit dem Wasser auflösen. Diese Mischung anschliessend mit dem Mehl, den Eiern, dem Olivenöl und einer Prise Salz vermengen und 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der fertige Teig sollte sich, wenn du ihn etwas eindrückst, wieder ausdehnen. In Frischhaltefolie einpacken und für 30 Minuten ruhen lassen.

*Tipp: Für eine optimale Elastizität des Teiges lauwarmes Wasser und Eier von Zimmertemperatur verwenden.*

### **Die Füllung**

Für die Füllung kann ein beliebiger Kürbis nach Wahl verwendet werden. Diesen in Stücke schneiden, auf einem Backblech verteilen und für ca. 30 Minuten bei 200° Umluft backen bis er weich ist und sich gut pürieren lässt. In der Zwischenzeit die Pinienkerne für später rösten. Nachdem die Stücke ausgekühlt sind, den Kürbis zu einer geschmeidigen Masse weiterverarbeiten und mit dem Ricotta und Parmesan vermengen. Sollte die Füllung zu flüssig sein, etwas Paniermehl für die gewünschte Konsistenz hinzugeben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Die Ravioli**

Den Teig in zwei gleich grosse Stücke teilen und die zweite Hälfte wieder gut einpacken, damit sie nicht austrocknet. Arbeitsfläche und Nudelholz mit etwas Mehl bestäuben, so dass der Teig nicht kleben bleibt. Den Teig ausrollen bis er nur noch 1 bis 2 mm dick ist und mit einem feuchten Tuch abdecken. Dies mit der zweiten Teighälfte wiederholen.

Anschliessend die Füllung mit einem Spritzbeutel oder zwei Teelöffeln auf einem der ausgerollten Teige verteilen. Zwischen der Füllung den Teig mit etwas Eigelb bepinseln, damit die Ravioli besser zusammenhalten, den zweiten Teig darüberlegen, die Ravioli mit einem Messer ausschneiden und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Dabei darauf achten, dass sich möglichst keine Luft in den Ravioli befindet. Die fertigen Ravioli mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

### **Die Salbeibutter**

Während das Wasser für die Ravioli aufkocht, in einer Pfanne die Butter bei mittlerer Temperatur zergehen lassen, Olivenöl und die Salbeiblätter hinzugeben und einige Minuten darin kochen. Die Salbeiblätter aus der Pfanne nehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen.

Das kochende Wasser salzen und die Ravioli hinzugeben bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abgiessen, danach in der Pfanne mit der Salbeibutter schwenken und servieren. Für das gewisse Etwas, einige der abgetropften Salbeiblätter und von den gerösteten Pinienkerne über die Ravioli geben. Voilà!

[www.insider.lunchgate.ch](http://www.insider.lunchgate.ch)