



SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-RAVIOLI

Zutaten für 4 Portionen

Teig:

- 500 g Mehl
- 300 g Hartweizengrieß
- 2 TL Salz
- 8 EL Olivenöl
- 320 ml Wasser

Füllung

- 400 g Süßkartoffeln à
- 400 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 75 g Ziegenfrischkäse oder Ziegenkäse (cremig)
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1/4 TL Muskatnuss
- Salz

Topping:

- 125 g Butter,
- ein Büschel Salbei
- 50 Gramm Parmesan
- ein paar getrocknete Tomaten

Und so geht's:

1 Wir starten mit dem Teig. Fertige zunächst aus Mehl, Hartweizengrieß, Öl, Wasser und Salz eine Masse und knete diese kräftig durch. Falls der Teig noch zu feucht ist, füge einfach noch ein bisschen Mehl hinzu. Anschließend solltest Du den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2 Schneide die Süßkartoffeln und den Kürbis in kleine Stücke, so werden sie im Ofen schneller weich. Kürbiskerne entfernen nicht vergessen. Nun kommt alles bei 175 °C auf Backpapier ca. 45 Minuten in den Ofen. Nach dem Auskühlen die Schale abziehen, zerstampfen und mit Salz, Zimt, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen. Den Ziegenkäse unter das Püree mischen.

3 Rolle den Nudelteig aus, bis er um die 3 mm dick ist. Schneide ihn mithilfe von Nudelformern oder – falls nicht zur Hand, steche mit einem einfachen Glas die Formen aus und gib etwas Füllung drauf. Achtung: Per Fingerdruck

unbedingt fest verschließen, damit die Ravioli sich im Wasser nicht öffnen. In köchelndem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.

4 Nun Salbeiblätter waschen und die Blätter in kleine Stücke zupfen. Zusammen mit der Butter unter ständigem Rühren bei geringer Temperatur köcheln lassen, bis die Butter kurz aufschäumt.

5 Nun das Finale! Ravioli auf die Teller geben und die Salbei-Butter darüber verteilen. Kleiner Tipp: Parmesan, getrocknete Tomaten und frischer Pfeffer runden die Geschmacksexplosion perfekt ab! Yummy!

Guten Appetit!



Mehr Ideen findest du auf www.mach-was-schoenes.de

MACH WAS SCHÖNES!