



dessertteller · ø 21 cm · no. 1905/013, essteller · ø 26,5 cm · no. 1903/013, schälchen · ø 7,5 cm, h 3,5 cm · no. 1932/013

# HANDGEMACHTE KÜRBISRAVIOLI MIT BRAUNER BUTTER UND AMARETTINI

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Nudelteig: 75 g Mehl, 125 g Nudelgrieß, 2 Eier, 1 Prise Salz, Nudelgrieß zum Ausrollen

Für die Füllung: ca. 1 kg Muskatkürbis, 50 g geriebener Parmesan, 1 Eigelb, Eiweiß zum Einpinseln, Salz, Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Für die Amarettini-Kürbisbutter: 200 g Kürbiswürfel blanchiert, 100 g Amarettini, 200 g Nussbutter

## ZUBEREITUNG:

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung den Muskatkürbis in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 30-40 Minuten weich garen. Den Kürbis leicht auskühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale kratzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und in einem Leinentuch ca. 1 Std. abtropfen lassen. Die Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zur Fertigstellung den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Für die Ravioli eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1 TL Kürbisfüllung mit etwas Abstand darauf geben.

Die Zwischenräume mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Kürbisravioli hineingeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Butter schmelzen, die Kürbiswürfel dazugeben und aufschäumen lassen. Die Ravioli und die zerbröselten Mandelkekse dazugeben und sofort servieren. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen.