

Kürbisravioli mit sautierten Pfifferlingen, Cherrytomaten und Lauchzwiebeln in Butter geschwenkt



Zutaten:

Für den Nudelteig:

- 200 g Mehl
- 50 g Hartweizengries
- 10 Eigelb
(+ 2 Eigelb zum Bestreichen des fertigen Teiges)

Für die Füllung:

- Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat

Sonstiges:

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 250 g halbierte Cherrytomaten
- 150 g Pfifferlinge
- 100 g Kürbiskerne
- Steirisches Kürbiskernöl
- Parmesa

Zubereitung:

1. Mehl, Hartweizengries und 10 Eigelb zu einem Nudelteig kneten und kühl stellen.
2. Den Kürbis waschen, aufschneiden, Kerne entfernen und mit Schale in Würfel schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten und Kürbiswürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und garen bis der Kürbis sehr weich ist und man ihn zu einer gleichmäßigen Masse verrühren kann.
3. Den Nudelteig zu einer dünnen, langen Bahn ausrollen (Idealerweise mit einer Nudelmaschine).
4. Den ausgerollten Teig mit Eigelb dünn bestreichen und die Kürbismasse mit einem kleinen Löffel auf den Teig setzen und zuklappen. Ravioli mit einem runden Ausstecher ausstechen und in Salzwasser garen.
5. In einer Pfanne Butter leicht anbräunen und Lauchzwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten), halbierte Cherrytomaten, Pfifferlinge und Kürbiskerne dazugeben und nach 2-3 Minuten auch die Ravioli darin schwenken.
6. In einem tiefen Teller anrichten und nach Belieben mit Steirischem Kürbiskernöl beträufeln und mit Parmesan bestreuen.