



**Anna-Maria Günz**

## **Ravioli mit Kürbis-Kräuter-Füllung und Kürbis-Salsa**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Nudelteig:** 2 Eier  
250 g Mehl  
60 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Füllung:**  $\frac{3}{4}$  Hokaido-Kürbis  
50 g Pecorino  
3 EL Frischkäse  
150 ml Gemüsefond  
 $\frac{1}{2}$  Bund frischer Thymian  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Chillipulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Salsa:**  $\frac{1}{4}$  Hokaido-Kürbis  
 $\frac{1}{2}$  Bund Thymian  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl
- Für die Garnitur:** 50 g Pecorino

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Mehl, Salz und Pfeffer vermengen, dann 50 ml Öl, ein Ei und evtl. etwas Wasser untermengen und verkneten. Den Teig kurz ruhen lassen und dann mit dem Nudelholz oder der Maschine ausrollen.

Wenn die Füllung fertig ist, mit einem Keksausstecher oder Glas Kreise oder Rechtecke ausstechen und die Füllung in die Mitte der Kreise/ Rechtecke geben. Mit der Füllung vorsichtig kleine Häufchen auf den Teig setzen und mit den Fingern den Rand des Teiges mit einem Ei beträufeln. Den Teig zusammenklappen, den Rand festdrücken und mit einer Gabel versiegeln. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und anschließend in 10 ml Olivenöl schwenken.

Thymian abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kürbis halbieren, von Kernen befreien, klein schneiden und die Würfelstücke im Gemüsefond weich kochen. Pecorino fein reiben. Kürbis mit Chili- und Paprikagewürz, Frischkäse, Thymian und dem Pecorino zusammen pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Thymian abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kürbis schälen, von Kernen befreien und in feine Würfelstücke schneiden. Diese dann in Öl und Butter anbraten und mit den Gewürzen vermischen.

Pecorino reiben und über die Ravioli streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.