



# Kürbisravioli

4 Portionen

## Zutaten

100 g Mehl	1 Eigelb
100 g Grieß (Hartweizengrieß)	Muskat
100 ml kaltes Wasser	50 g Butter
1 Ei	8 Blätter Salbei
400 g Kürbis	etwas Zitronensaft
1 EL Butter	
1 kleine Zwiebel	
Salz, Pfeffer	
60 g frisch geriebener Parmesan	

## Zubereitung

Das Mehl, den Grieß, das Ei und das Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und mit Klarsichtfolie eingewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.  
In der Zwischenzeit den Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.  
Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig braten. Die Kürbiswürfel hinzugeben, salzen und pfeffern und ohne Deckel ganz weich kochen. Die Flüssigkeit soll verdunsten können.  
Nach ca. 20 Minuten sollte der Kürbis zu einer festen Püremasse eingekocht sein.  
Jetzt den Parmesan und das Eigelb unterheben und mit etwas Muskatnuss abschmecken.  
Den Nudelteig möglichst dünn ausrollen, Quadrate schneiden und jeweils einen Teelöffel Kürbisfüllung darauf geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten, ein zweites Quadrat darauf legen und den Rand vorsichtig mit einer Gabel andrücken.  
Die gefüllten Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 2–4 Minuten garen. Anschließend abtropfen lassen und warm halten.  
Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter bei milder Hitze darin braten. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, über die Ravioli geben und mit etwas geriebenem Parmesan servieren.