

Kürbis-Ravioli mit Hagebuttencreme	
Zutaten für 4 Personen:	
50 g	Mehl
50 g	Hartweizengrieß
50 ml	Kaltes Wasser
200 g	Kürbisfleisch (Muskat)
½ EL	Butter
½	Kleine Zwiebel
	Salz und Pfeffer
30g	Parmesan, frisch gerieben
1/2	Eigelb
	Muskat
50 g	Butter
8 Blätter	Salbei
	Hagebuttencreme
Zubereitung:	
<p>Mehl, Grieß und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und mit Klarsichtfolie eingewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.</p> <p>In der Zwischenzeit Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Butter zerlassen und die gewürfelte Zwiebel darin glasig braten. Kürbiswürfel dazugeben, salzen, pfeffern und ganz weich kochen, aber ohne Deckel, das Kürbiswasser muss verdunsten können. Der Kürbis ist perfekt, wenn eine festere Püree Masse im Topf ist. Das dauert etwa 20 Minuten.</p> <p>Danach den Parmesan und das Eigelb unterheben. Mit einem Hauch Muskatnuss abschmecken.</p> <p>Nudelteig ausrollen und die Ravioli füllen. In Salzwasser ca. 2 bis 4 Minuten garen. Abtropfen lassen und warm halten.</p> <p>Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter bei milder Hitze darin braten. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.</p> <p>Die Hagebuttencreme auf die Teller geben. Die Kürbis-Ravioli auf der Creme anrichten. Abschließend die Salbeiblätter über die Ravioli geben und mit einigem Parmesanspänen servieren.</p>	
Arbeitszeit:	Ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	Ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad:	pfiffig

Rezept der Kuhlo-Realschule, Bielefeld, Schülerfirma Kuhlo-Knüller

Kürbis-Ravioli mit Hagebuttencreme

