

Kürbis-Ravioli

Zutaten für 4 Personen

500-700	g	Kürbis (z.B. Potimarron, Butternuss, Muscat de Provence)	Schälen, entkernen, würfeln.
1		Zwiebel	Fein hacken, in Butter dünsten, Kürbiswürfel mitdünsten.
2	dl	Gemüsebouillon	Ablöschen.
2-3		Thymianzweige	Beigeben und zugedeckt 30 Min. köcheln. Thymianzweige entfernen, Masse fein pürieren und über Nacht in einem Sieb abtropfen lassen.
300	g	Kürbismasse	
250	g	Ricotta	Gut abtropfen lassen (im Sieb).
50	g	Parmesan gerieben	Zutaten zu einer feinen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle abschmecken.
2 x 125	g	Pastateig (z.B. fertig ausgewallt von Migros od. Coop)	Auslegen (16 x 56 cm). 4 x 16 Felder (4 x 4 cm gross) mit je einem Teelöffel Masse belegen oder mit Spritzsack spritzen (10g).
1		Eiweiss	Zwischenräume mit Eiweiss bestreichen. Zweiter Teig (16 x 56 cm) darüber legen, in den Zwischenräumen gut andrücken und mit Teigroller Ravioli schneiden. Ravioli auf bemehlter Unterlage auslegen und etwas ruhen lassen. Ravioli in gutem Pastawasser köcheln bis sie an die Oberfläche kommen.
Servieren:			Mit etwas zerlassener Butter auf vorgewärmte Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan servieren.

