

Felipe García empfiehlt:

Kürbis-Ravioli in Salbeibutter

& Bravado von P.S. Garcia

Zutaten (30 Stück)

1 kleiner Kürbis
2 Zwiebeln
400 g Mehl
4 Eier
100 g Butter
10 Salbeiblätter
1 TL Currypulver
½ TL Zimt
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Ofen auf 180° C vorheizen. Kürbis schälen, entkernen, vierteln und auf einem gefetteten Backblech backen bis er weich ist. Zwiebeln schälen, würfeln und in 20 g Butter bei mittlerer Hitze dünsten bis sie goldgelb sind (regelmäßig wenden). Kürbis und Zwiebeln vermengen, mit Curry, Zimt, Salz und Pfeffer würzen und alles pürieren. Püree vollständig abkühlen lassen. Für den Teig Mehl und Eier ca. 10 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten und 15 Min. unter einem feuchten Tuch ruhen lassen. Teig in zwei Hälften teilen und beide Hälften auf einer bemehlten Fläche zu einem 6 cm breiten Streifen ausrollen (Tipp: Einfacher mit Nudelmaschine). Kleine Portionen der Kürbisfüllung im 3 cm Abstand auf einem Streifen verteilen. Zweiten Streifen darüber legen und mit einem Teigrädchen viereckige Ravioli ausschneiden. Ravioli formen, so dass keine Luft in der Ravioli bleibt und Teigränder gut zusammen drücken. Ravioli zur Seite legen, leicht antrocknen lassen. 3 Liter Wasser zum Kochen bringen, sehr gut salzen, Ravioli darin portionsweise 4-6 Minuten garen. Parallel die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbeiblätter dazu geben. Gegarte Ravioli kurz abtropfen lassen und in der Pfanne schwenken bis alle Seiten mit Butter überzogen sind. Auf warmen Tellern servieren. Guten Appetit!

Ein leckerer Begleiter dazu ist der geschmeidige BRAVADO Rotwein von P.S. Garcia.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de