

Kürbisricotta Ravioli mit Zucchini-Apfel Butter



Rezept

Zutaten für 2 Personen:

Für die Raviol

1 Packet Pastateil

300 gr Kürbis gerüstet

100gr Ricotta

1 Ei

Salz und Pfeffer

Für die Sauce

1 kleine Zucchini

1 Apfel

40 gr Butter

Frischer Salbei

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Mit bisschen Öl und Rosmarin bestreichen und für 50 min im auf 150 Grad geheizten Ofen backen bis er weich ist. Den Kürbis pürieren und mit dem Ricotta zu einer gleichmässigen Masse vermischen. Das Ei dazu schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das erste Pastablatt auslegen und die Kürbismasse in kleinen Häufchen darauf verteilen. Das andere Pastablatt darüber legen und die einzelnen Raviolis ausschneiden. Die Ränder mit Wasser befeuchten und mit einer Kabel andrücken. Die Ravioli in siedendem Salzwasser 4 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce die Zucchini und den Apfel würfeln mit dem gehackten Salbei in reichlich Butter andünsten bis die Apfelstückchen ein wenig weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Ravioli servieren.