

Ravioli

Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung:

250 gr Ricotta

1 Kürbis

1 Scarmorza (in kleine Stücke geschnitten)

ca.50 gr Parmesankäse (gerieben)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Kürbis in Scheiben schneiden und im Backofen weich grillen.

Kürbisschale entfernen.

Alle Zutaten zu einer Creme verarbeiten (im Thermomix oder von Hand)

Würzen

Teig:

300 gr Mehl Typ 0

3 Eier

1 El. Olivenöl

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Im Thermomix Zeichen Kanne und Weizenähre 2 Minuten durchkneten. Von Hand den Teig nochmals gut durchkneten und danach abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Dünn auswellen, bzw. durch die Nudelmaschine drehen bis gewünschte Nudeldicke erreicht ist. Auf der einen Hälfte der Teigplatte die Füllung klecksartig verteilen und danach die andere Hälfte des Teiges darüber schlagen. Ravioli formen und in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Ravioli oben schwimmen, noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

