

Kürbis-Ravioli (Ravioli di zucca) (8 Pers.)

<u>Füllung:</u>	<u>Pasta:</u>	<u>Zum Anrichten:</u>
1 kg Kürbis *	400 g Mehl	Butter (gebräunt)
100 g Parmesan (gerieben)	4 Eier	Parmesan (gebriegen)
50 g Amarettini	2 Eßl. Olivenöl	
1 Prise Muskatnuss	etwas Salz	* z..B. Hokkaido oder halb/halb mit einem weniger intensiven)
1 Prise Salz		

Füllung:

- Kürbis in sehr wenig Wasser weich dämpfen (Hokkaido kann mit Schale gekocht werden); Fruchtfleisch darf nicht zu feucht sein
- zu Mus zerdrücken, am besten in der Flotten Lotte (nicht pürieren!)
- Amarettini, Parmesan, Muskatnuss fein zerkleinern + mit Salz gut untermischen
- kalt stellen, am besten über Nacht

Pasta:

- einige Esslöffel vom Mehl abnehmen, mit den Eiern, etwas Salz + dem Olivenöl in einer Schüssel vermischen
- Restliches Mehl auf Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Ei-Gemisch hinein + allmählich von innen nach außen mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten
- ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig glänzt. In Portionen ausrollen oder durch die Nudelmaschine schicken
- kl. Häufchen der Füllung auf den Teig setzen, mit einer Lage Teig bedecken und Ravioli ausschneiden. Dabei die Ränder gut andrücken (Rand befeuchten hilft!).
- Ravioli in viel kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten kochen, mit gebräunter Butter und geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.