

KÜRBIS-RAVIOLI



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Für 6 Personen

- 1 Stern-Ausstechform von ca. 12 cm Ø
- 1 kleine Stern-Ausstechform

Füllung:

- 100 g Kürbisfleisch, z.B. Butternuss, in Stücke geschnitten
- 2 EL Ricotta oder abgetropfter Halbfettquark
- 40 g Sbrinz AOC, gerieben
- 1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und ¼ TL Saft

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 1 Pasta-Teig, 250 g, ca. 56x16 cm

Kürbiskernbutter:

- 50 g Butter
- 2 EL Kürbiskerne, gehackt
- 1 EL gehackte Petersilie

Sbrinz AOC, gerieben, zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

- 1 Füllung:** Kürbis im Dampfkorbchen 12-15 Minuten weich dämpfen, herausnehmen, mit einer Gabel zerdrücken. Mit Ricotta oder Quark mischen, pürieren. Sbrinz und Zitronenschale sowie -saft beifügen, würzen.
- 2** Aus dem Pasta-Teig 12 grosse Sterne ausstechen. Auf die Hälfte der Sterne je 2 TL Füllung geben. Ränder mit Wasser bestreichen, zweiten Stern darauflegen, Ränder sehr gut andrücken. Auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Aus restlichem Teig kleine Sterne ausstechen.
- 3 Kürbiskernbutter:** Butter erwärmen, Kürbiskerne dazugeben, leicht rösten. Petersilie beifügen, Pfanne von der Platte nehmen.
- 4** Ravioli und kleine Sterne in knapp sie-dendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Herausnehmen, abtropfen lassen.

5 Je 1 grossen und einige kleine Sterne auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kürbiskernbutter darüberträufeln. Mit Sbrinz bestreuen.

Die Sterne lassen sich ½ Tag im Voraus ausstechen und füllen. Lagenweise, mit bemehltem Backpapier abgetrennt, in eine Kunststoff-Box oder Schachtel füllen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Oder Sterne tiefkühlen, Haltbarkeit: 2 Monate.

Statt grosse Sterne runde Ravioli ausstechen. Dann 1½-mal die Menge der Füllung zubereiten.