



## Dinkelravioli mit Kürbisfülle

### Zutaten (für 2 Portionen)

75 g Dinkelmehl

75 g Dinkelvollkornmehl

1 großes Ei

2 EL Wasser

1/2 EL Olivenöl

½ TL Salz

175 g Hokkaidokürbis

etwas Olivenöl

50 g Feta

Salz, Pfeffer, Thymian

1 Handvoll frischer Salbei

20 g Butter

### Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kürbis mit Schale in Spalten schneiden, entkernen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für ca. 20-25 Minuten backen.

Für den Nudelteig Mehl und Salz mischen. Mehl, Eier, Wasser und Öl zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle das Kürbis-Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, Schafkäse zerbröseln und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Teig halbieren, beide Hälften auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf einer Hälfte ein Gitter mit 5 x 5 cm großen Quadraten einritzen.





Auf jedes Quadrat ca. 1 TL Fülle setzen und mit dem restlichen Teig bedecken. Teig um die Füllung herum gut andrücken und mit einem Teigrädchen Teigtaschen ausschneiden.

Salzwasser aufkochen, Ravioli einlegen und ca. 6 Minuten köcheln. Inzwischen Salbei waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und Salbeiblättchen zugeben.

Kürbis-Ravioli mit einem Abseihlöffel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und in der Salbeibutter schwenken. Auf Teller angerichtet servieren.

