



Kürbisravioli in veganer Salbeibutter mit Walnüssen

⌚ Preparation time: 55 minutes
Cooking time: 20 minutes
Total time: 75 minutes

👤 Portions: 3

Zutaten für 2-3 Portionen

Zutaten für den Nudelteig

- 250 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche | zum Beispiel Typ 550
- 1 Prise Salz
- Ein halber TL Kurkuma | für eine schöne goldgelbe Farbe der Ravioli
- 150 ml Wasser

Zutaten für die Füllung und die Salbeibutter

- 500 g Hokkaido Kürbis
- 80 g Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz
- Grobe Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver süß
- 0,5 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Pinienkerne
- 100 g Tofu natur
- 50 g Margarine (z.B. Bio-Alsan)
- Ein halbes Bund Salbei
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Eine Hand voll Walnüsse

Außerdem: Ein Nudelholz oder eine Pasta-Maschine sowie ein Ravioli-Stempel oder ein Ravioli-Former

Zubereitung (55 Minuten Zubereitungszeit + 20 Minuten Ruhezeit für den Teig)

1. Hartweizengrieß, Mehl, Salz, Kurkuma und Wasser in eine Rührschüssel geben und zu Nudelteig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals 4 Minuten geschmeidig kneten. Den Teig anschließend mit Klarsichtfolie umwickelt oder mit einem Tuch abgedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Hokkaido-Kürbis gut waschen und mit einem großen stabilen Messer etwa 500 Gramm abtrennen. Die Kerne entfernen und den Hokkaido in kleine Stücke schneiden. Etwa 150 Gramm Hokkaido-Stücke als halbmond-förmige Scheiben belassen. Diese sind nicht für die Füllung gedacht, sondern werden später gegart zu den Ravioli serviert (siehe Rezept-Foto). Eine (rote) Zwiebel schälen und achteln.
3. Den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.
4. 3 EL Olivenöl, eine Prise Meersalz, etwas grob gemahlene Chiliflocken, 1 TL Paprikapulver süß, 0,5 TL Kreuzkümmel, 1 EL Agavendicksaft und 6 gehackte Salbeiblätter zu einer Marinade anrühren. Die Kürbisstücke und Zwiebelspalten mit der Marinade vermischen und auf das Backblech verteilen.
5. Kürbisstücke & Zwiebel etwa 15 Minuten im Ofen garen, bis die Kürbisstücke schön weich sind. Garzeit kann je nach Ofentyp und -alter leicht variieren.
6. In der Zwischenzeit 1 kleine Knoblauchzehe abziehen und die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten. Beides zusammen mit 100 Gramm Tofu natur in einen Mixer geben. Die gegarten Kürbis- und Zwiebelstücke dazu geben. Die größeren Kürbisstücke für später warm stellen. Die Zutaten im Mixer zu einer gleichmäßigen Füllung pürieren. Wer keinen Mixer hat, kann auch einen Schneidstab benutzen. Raviolifüllung eventuell mit noch etwas Salz und Paprikapulver abschmecken und bereit stellen.
7. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, immer wieder kleinere Portionen abtrennen, durchkneten und diese mit einer Nudelmaschine in feine

Teigbahnen ausrollen.

8. Tipp: Man kann für das Ausrollen des Teigs auch ein Nudelholz benutzen. Denn die Nudelteigbahnen müssen nicht hauchdünn sein. Ich habe sie mit der Nudelmaschine bis auf Stufe 3 ausgerollt (7 ist die größte/dickste Einstellung, 1 die kleinste/dünnste). Dieses Ergebnis kann man auch gut mit einem Nudelholz erreichen.
9. Einen Ravioli-Stempel oder einen Ravioli-Former benutzen, um die befüllten Ravioli herzustellen. Dafür bei der Verwendung eines Ravioli-Formers mit der Rückseite aus dem Teig Vierecke ausstechen. Diese vorne auf den Ravioli-Former legen, mit einem gehäuften TL Füllung belegen und den Ravioli-Former schließen. Fertig ist ein Ravioli! Die Technik des "Ravioli-Stempels" ist eine andere. Ich habe ich vor einiger Zeit in diesem Rezept beschrieben: [Bärlauchravioli](#)
10. Teigstücke, die übrig bleiben, wieder zu Teigkugeln kneten und erneut ausrollen.
11. Den gesamten Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
12. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa 3-4 Minuten köcheln bzw. ziehen lassen. Parallel dazu 50 g Margarine in einer Pfanne erhitzen und ca. 12 Salbeiblätter darin anbraten bzw. kurz schmoren lassen. Eine Hand voll Walnüsse klein hacken.
13. Kürbisravioli mit gegarten Kürbisstücken auf Tellern anrichten und mit Salbeibutter übergießen. Kürbisravioli mit gehackten Walnüssen und frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.