Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Maultasche trifft Ravioli: Kürbismaultaschen

Kürbismaultaschen

Zutaten: (für 6 Personen)

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- etwas Wasser
- 1 EL Öl

Für die Füllung:

- 500 g Kürbisfleisch (Muskatkürbis, Butternut oder Hokaido)
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 1 EL Rapsöl
- 25 g Butter
- Muskatnuss, Prise Zimt
- Salz, Pfeffer
- 100 g geriebener reifer Bergkäse
- 1 Ei

Zubereitung

Für den **Nudelteig** das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Öl und etwas Wasser zusammen verrühren. Dann zum Mehl geben. Alles zu einem feuchten Teig zusammenfügen. Zirka zehn Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Eine Stunde mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Küchentemperatur stehen lassen.
Für die **Kürbisfüllung** den Kürbis halbieren und entkernen. Dann schälen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden *(Hokaido muss nicht geschält werden)*. Die Zwiebelwürfel in einem Topf mit Butter und Öl dünsten. Dann Kürbisstücke dazu geben. Salzen und pfeffern und ganz weich kochen. *Wichtig! Ohne Deckel - denn das Kürbiswasser muss verdunsten können*!
Der Kürbis ist perfekt, wenn eine festere Püreemasse im Topf ist, das dauert etwa 20 Minuten. Abkühlen lassen. Anschließend frisch geriebenen Bergkäse und noch ein Ei untermischen. Mit Muskatnuss und Zimt abschmecken.
Nun den **Nudelteig** mit der Kürbisfüllung zu Maultaschen formen. Eine bebilderte Anleitung eines meiner früheren Blogs für Frischkäsemaultaschen zeigt hier wie es geht.
Die Kürbismaultaschen in einem Topf mit siedenen, gesalzenen Wasser oder Gemüsebrühe ca. 8-12 Minuten garen.

Vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter und Rukola schwenken. Mit Bergkäsespänen bestreuen.