

Ravioli mit Kürbissoße

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Kürbisfleisch
1		Zwiebel(n)
2		Knoblauchzehe(n)
1	Bund	Petersilie
30	Gramm	Schweineschmalz, ersatzweise anderes Fett (vegetarisch)
1	Essl.	Paprikapulver
100	ml	Wein, weiß
		Salz
500	Gramm	Ravioli, frische (oder 450g trockene Ravioli)

Anleitung:

Kürbisfleisch auf einer feinen Reibe raspeln. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Petersilie hacken. Fett in einem kleinen Topf auslassen. Zwiebel, Knoblauch und die Hälfte der Petersilie im Fett anbraten. Kurz bevor sie zu bräunen beginnt, Paprikapulver darüber streuen und auch kurz rösten.

Dann den geraspelten Kürbis dazugeben und mit dem Weißwein angießen. Aufkochen lassen und salzen. Hitze herunterschalten und etwa 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit dem Mixstab oder Mixer pürieren, abschmecken.

Die Ravioli im sprudelnden Salzwasser gar kochen. Ravioli abgießen und mit der Soße und der restlichen Petersilie servieren.

Variante: der Kürbis kann auch in Butter gedünstet und mit Sahne statt Weißwein angegossen werden.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe