

Kürbis - Maultaschen mit Amarettikeksen

Kategorien: Teigware, Maultaschen, Kürbis, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Kuerbis
50	Gramm	Amarettikekse
50	Gramm	Parmesan
50	Gramm	Blattpetersilie
50	Gramm	Butter
200	Gramm	Mehl
3		Eier
2	Essl.	Oel
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Zucker
		Essig

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel fuellen. Die Eier in die Mitte geben und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie einpacken und zum Ruhen eine Stunde in den Kuehlschrank stellen. Den Kuerbis in kleine Wuerfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Oel anbraten.

Etwas Zucker hineinstreuen und karamelisieren lassen, mit einem Spritzer Essig abloeschen. Die Kuerbiswuerfel mit den Amarettikeksen und dem Parmesan vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen.

Den Nudelteig mit einem Wellholz oder einer Nudelmaschine duenn auswellen. Auf den Teig die Kuerbismasse verteilen und zu kleinen Maultaschen formen. Die Maultaschen in Salzwasser abkochen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Maultaschen darin mit der Blattpetersilie kurz schwenken.