

Kürbis - Sauce zu Ravioli

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Kuerbisfleisch
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie
40	Gramm	Fett von Schinken, getrocknt
1 1/2	Essl.	Paprikapulver
100	ml	Weisswein
500	Gramm	Ravioli, frisch
		Salz

Anleitung:

Kuerbisfleisch auf einer Reibe raspeln. Zwiebel und Knoblauch fein wuerfeln, Petersilie hacken. Das Schinkenfett wuerfeln, in einem kleinen Topf auslassen. Die Grieben herausfischen. Ersatzweise anderes Fett nehmen, aber das schmeckt dann nicht so intensiv.

Zwiebel, Knoblauch und die Haelfte der Petersilie im Fett ein wenig anbraeunen lassen. Kurz bevor sie zu braeunen beginnen, Paprikapulver darueberstaeuben und auch kurz roesten. Dann den geraspelten Kuerbis dazugeben und mit Weisswein angiessen. Aufkochen lassen und salzen aber vorsichtig, wenn sie salziges Speckfett verwendet haben. Hitze herunterschalten und etwa 40 min. zugedeckt koecheln lassen. Mit dem Mixstab oder im Mixer puerieren, abschmecken.

Die Ravioli in Salzwasser gar kochen. Ravioli abgiessen, mit der Sauce umwenden und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.