

Hauptgericht

Kürbistortellini in Salbeibutter

Zutaten:

300 g Hokkaido-Kürbis
50 ml Rapsöl
1 St. Eigelb
1 St. Knoblauchzehen
0.1 Bund Salbei
0.1 Bund Thymian
0.1 Bund Rosmarin
0.2 St. Zitrone
20 g Butter
50 g Amarettini
0.2 St. Muskatnuss
Honig

Zubereitung:

Den Kürbis vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in gleichgroße Streifen schneiden. Aus Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Zitrone, Salz und Pfeffer ein Würzöl herstellen. Den Kürbis mit dem Öl vermengen und auf einem Backblech bei 180°C für 15min backen. Wenn der Kürbis weich ist in eine Schüssel geben und durchmischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Muskatnuss abschmecken und in einen Spritzbeutel abfüllen. Nudelteig dünn ausrollen und etwa 7x7cm große Quadrate ausschneiden. 2 Ränder des Quadrats mit Eigelb benetzen und eine haselnussgroße Menge Kürbismasse in die Mitte spritzen. Nun zu einem Dreieck falten und die beiden spitzen Ecken miteinander verbinden. Tortellini in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Amarettini zerbröseln und mit Butter und Salbei in einer Pfanne leicht anrösten. Tortellini hinzugeben und kurz mitbraten.