

Kuerbisfüllung fuer Tortelli, Ravioli

Zutaten für: 1 Rezept

1500	kg	Kürbis
150	Gramm	Amaretti; zu Staub zerdrückt
150	Gramm	Eingelegte Senfrüchte Mostarda di frutta
150	Gramm	Parmesan; gerieben
		Muskat
		Salz
		Pfeffer
6		Eiern
600	Gramm	Mehl

Anleitung:

Die feinen Tortelli di zucca stammen aus Mantova, wo man sie ursprünglich als fleischloses Gericht für den Heiligen Abend zubereitete. Den süsslichen und doch pikanten Geschmack geben ihnen die Amaretti und die eingelegten Senfrüchte (Mostarda di frutta), die man dem pürierten Kürbis beifügt. Hier das Rezept der klassischen Füllung. Man schneidet den Kürbis in Stücke, entfernt die Samen, legt die Stücke dann samt der Schale auf ein Blech und lässt sie im Backofen bei 200 Grad garen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Dann püriert man es im Mixer oder treibt es durch einen Sieb, vermischt es mit den zu Staub zerdrückten Amaretti und den Senfrüchten, die man in kleine Würfelchen geschnitten hat. Man gibt den frisch geriebenen Parmesan dazu und schmeckt mit Muskat, Salz und Pfeffer ab. Am besten schmeckt diese Füllung, wenn man sie schon am Vortag zubereitet. Zubereitungsbeispiel: Man knetet aus Eiern und Mehl einen Nudelteig, den man dünn auswallt und in Rechtecke von 4 x 8 cm Grösse schneidet. In die Mitte jedes Tortello setzt man ein nussgrosses Stück Füllung, klappt die Teigtaschen zusammen und drückt die Ränder fest zusammen. Man kocht sie in gesalzenem Wasser in 4 bis 5 Minuten al dente und serviert sie mit Parmesan und flüssiger Butter.