



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Pastafüllung Kürbis-Salbei für ca. 500g frischen Pstateig ausreichend

Man rechnet bei frisch gemachter Pasta etwa 250g Rohgewicht für eine Portion. Gerne etwas mehr, wenn es nur eine leichte Soße ist, oder eben etwas mehr, wenn es einen üppige Soße mit viel Gemüse ist. Aus 500g rohen Pastateig und etwa 350 – 400g Füllung ergeben sich summa summarum daher um die 6 Portionen. Der frische Pastateig geht zwar nicht so sehr auf wie getrocknete Nudeln, aber dennoch werden aus den 250g dann gekocht gute 350g.

Wir machen zu Hause nie weniger – eher die doppelte Menge. Weil man sowieso schon die Zutaten da hat und sich den Aufwand macht. Frisch gefüllte Pasta kann man prima einfrieren und dann bei Bedarf einfach direkt aus dem TK ins kochende Wasser ploppen. Dann hat man in 5 Minuten leckere, frische Pasta.

Wer sich nicht die Mühe mit frischem Pastateig und dem Füllen und Formen der Pasta machen will – ein schicker neuer Trend sind ja dekonstruierte Gerichte. Sowas wie „offene Ravioli“. Dazu kocht man handelsübliche Lasagne Platten, schneidet sie einmal in der Mitte durch und erhält so zwei Quadrate. Zwischen diese packt man die Füllung und richtet so mehrere Türmchen auf dem Teller an. Soße hübsch dekorativ drumherum und schon hat man ein hipbes Gericht.



Offene Ravioli

Oder man verwendet diese Füllung als Lasagne Füllung, fügt eben noch Bechamelsauce dazu und überbackt das Ganze. Funktioniert auch. Und wer immer noch nach neuen Ideen sucht – die Füllung schmeckt auch prima als Brotaufstrich oder Dip. Einfach beim nächsten Partybuffet mit hinstellen. Die Schüssel wird garantiert ausgeschleckt.

Zutaten

300g Kürbis (etwa ½ kleiner)

100g gemahlene Mandeln

½ Bund Salbei

Etwas Salz

1. Den Kürbis (je nach Sorte) schälen und entkernen. In kleine Würfel schneiden und mit sehr wenig Wasser (!) und etwas Salz in einem Topf bei geschlossenem Deckel gar dämpfen. Zum Schluss Deckel aufmachen und die restliche Flüssigkeit verkochen lassen. Ihr wollt so wenig wie möglich Flüssigkeit im Kürbisfleisch.
2. Mit den Mandeln vermischen.
3. Die Salbeiblätter abzupfen. In einer Pfanne vegane Butter oder

Rapsöl erhitzen und die Blätter knusprig rösten. Nicht zu viele auf einmal ins Fett geben –sonst kochen sie und werden nicht knusprig. Lieder immer ein paar nacheinander.

4. Die Blätter zerkrümeln und unter den Kürbisbrei mischen. Abschmecken und ggf. etwas salzen.

