

Cappellacci mit Kürbis

Pastateig

300 g Mehl, Universal
3 Eier

Fülle

1 Kürbis, ca. 700 g
300 g Parmesan
Salz
Muskatnuss

Außerdem

reichlich Butter
einige Salbeiblätter
Parmesan



Zubereitung

Zuerst wird der Teig für die Cappellacci zubereitet: Das Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel gut verquirlen. Die Eier in die Mulde geben und mit dem Mehl von innen nach außen vermengen. Dann den Teig ca. 15 Minuten gut durchkneten, zu einer glatten Kugel formen und in Plastikfolie einwickeln. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Kürbis waschen, teilen und entkernen. Kürbis mit der Schale in gleichmäßige Spalten schneiden. Sie sollen nicht zu dick sein, so dass der Kürbis schnell durch ist, aber dick genug, damit die Spalten auf der Schale stehen können. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Papier mit Speisesalz bedecken. Kürbisspalten mit der Schale nach unten aufs Papier stellen. Je nach Spaltendicke 20-30 Minuten backen, bis er Kürbis weich ist.

Kürbis auskühlen lassen. Kürbisfleisch von der Schale lösen, falls sie zu fest geblieben ist. Oder mit einem Pinsel das Salz von der Schale entfernen und Kürbisfleisch mitsamt der Schale mit einer Gabel zerdrücken. Fülle mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Käse gut untermischen. Mit Plastikfolie zudecken und bis zur Verwendung rasten lassen.

Pastateig dünn ausrollen. Zu diesem Zweck können Sie sowohl einen Nudelwalker als auch eine Nudelmaschine verwenden. Aus dem Teig Quadrate von ca. 6 cm Seitenlänge ausschneiden. Kreise gehen auch wunderbar. In die Mitte jeweils etwas Fülle geben, den Teig in der Hälfte umschlagen und die Ränder um die Fülle andrücken. Sollte der Teig zu trocken sein, befeuchten Sie die Ränder mit etwas Wasser. Jetzt zwei Spitzen des Dreiecks verbinden und zusammendrücken: fertig ist der Banditenhut.

Salzwasser zum Kochen bringen. Die Cappellacci darin 3-4 Minuten ziehen lassen. Abseihen und in reichlich Salbeibutter wenden. Mit geriebenem Parmesan und frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer servieren.