



## Ravioli mit Kürbis im Currysud

### Für den Nudelteig:

- 50 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß (fein)
- 50 g Wasser
- Kurkuma
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Salz

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in Folie eingewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

### Füllung für die Ravioli:

- 50 g veganer Frischkäse
- 2 EL Hefeflocken
- 1/2 TL gehackte frische Petersilie
- 1/3 TL Maisstärke
- 1 TL glutenfreie Brösel
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen. Mit Gewürzen abschmecken.

### Zubereitung Ravioli:

Nudelteig dünn ausrollen. Die Frischkäsefüllung mit einem Spritzbeutel oder Löffel auf den Teig aufbringen, Ravioli formen und in Salzwasser weich kochen. Danach in einer Pfanne mit etwas Currysud warmhalten.

### Kürbis Currysud:

- 1 Schalotte
- 50 g Kürbis in ca. 5mm große Würfel geschitten
- 1/2 TL Ingwer, gerieben
- 50 ml Vegane Sahne
- 10 ml Vermouth
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1/2 TL Currypaste
- Msp Curry, je nach Geschmack

### Zubereitung:

Schalotten, Kürbis und Currypaste in etwas Olivenöl dünsten, Vermouth hinzufügen und trocken einkochen lassen. Restliche Zutaten zugeben, aufkochen und nochmals abschmecken.

### Deko:

- Kürbisstreifen, dünn mit Zitrone und Olivenöl mariniert
- Wildkräuter