

## DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

### Füllung

1 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel, fein gehackt
200 g	Kürbis (z.B. Butternuss), grob gerieben
4 Zweiglein	Thymian, Blättchen abgezupft
nach Bedarf	Salz
nach Bedarf	Pfeffer
½ TL	Curry
125 g	Ricotta
50 g	Gruyère, grob gerieben
1	Eigelb

### Thymian-Orangen-Öl

½ Bund	Thymian, Blättchen abgezupft
5 EL	Olivenöl
2 EL	Kürbiskernöl
1	Bio-Orange, abgeriebene Schale
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

### Kürbiskerne

3	EL Kürbiskerne
---	----------------

### Ravioli

2	Rollen Pastateig (250 g)
1	frisches Eiweiss
	Salzwasser, siedend

## UND SO WIRD'S GEMACHT

### Füllung

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Kürbis ca. 10 Min. andämpfen, Thymian begeben, würzen, etwas abkühlen.  
Kürbis mit Ricotta, Gruyère und Eigelb mischen.

### Thymian-Orangen-Öl

Thymianblättchen, Oliven- und Kürbiskernöl mit der Orangenschale verrühren, würzen.

### Kürbiskerne

Kerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, beiseitestellen.

### Ravioli

Teige entrollen, längs halbieren. Füllung in 18 Portionen teilen, gleichmässig auf zwei Teigstreifen verteilen. Die freien Teigstreifen mit Eiweiss bestreichen, darüberlegen, leicht andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli mit einem Teigrädli oder Messer voneinander trennen, Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen mit dem Thymian-Orangen-Öl anrichten, Kerne darüberstreuen.

① Vegetarisch | Fett: 37 g, Kohlenhydrate: 38 g, Eiweiss: 18 g pro Person

# KÜRBIS-RAVIOLI MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

45 MIN.  
AKTIV

45 MIN.  
GESAMT

564 KCAL  
PRO PERSON



WEITERE FEINE KÜRBISREZEPTE  
FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE:

[www.b-s-s.ch/EVENTS](http://www.b-s-s.ch/EVENTS)



AN QUATA WÜNSCHT ...

**B-SS Baumanagement AG**  
Roosstrasse 51 8832 Wollerau  
+41 44 500 01 60      b-s-s.ch