# Kürbis-Ravioli

Das Rezept reicht je nach Größe der Ravioli für 1 bis 2 Rollen Nudelteig. Wir haben den „Big-Snack“ von Tupperware benutzt, da passt weniger Füllung rein. Man kann aber auch einfach mit einem Glas Kreise aus dem Nudelteig ausstechen, einen Löffel Füllung in die Mitte geben, den Teig einmal zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

## Füllung

| | |
|---|---|
| 200 g | Kürbispüree |
| 100 g | Frischkäse |
| 50 g | Parmesan |
| | Salz |
| | Pfeffer (nach Geschmack) |
| | Muskatnuss |

## Zubereitung

Kürbispüree, Frischkäse und Parmesan in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Den Nudelteig entweder mit einem Ravioli-Maker oder von Hand füllen und die Ravioli einzeln in kochendes Salzwasser geben. Sie sind fertig, sobald sie oben schwimmen.