

Vegane Ofen- Ravioli mit Kürbis/Mandelkeks-Füllung auf Jalapeno-Tahin Sößchen.



Das hier ist kein Dessert sondern eine zart-würzige Ofenravioli mit herzhafter Kürbis/Keks Füllung, Salbei und einer cremigen Jalapeno Sauce. Ein veganes Wintergericht, das sich auch toll als festliche Vorspeise eignet.

Ich danke Daniela Tenrenzi (linzersmileys.com) für die tolle Rezeptvorlage „Ravioli mit Kürbis Amarettini Füllung“.

Glutenfreie (Ofen)Ravioli, Kürbis|Keks & Jalapeño

So wird es gemacht.

Kürbis & Keks Füllung:

- 200g Hokkaido Kürbis
- 20g zerbröselte Mandelkekse (1-2 Kekse)
- 2 EL veganer Parmesan*
- 1 TL Olivenöl
- optional: 1 Stück geriebenes Sesamknäcke**, (enthält Gluten) / die Füllung hält problemlos auch ohne, doch das Knäckegebrot gibt einen feinen extra-Geschmack.
- etwas geriebene Muskatnuss

Den Kürbis in Spalten schneiden (kann mit Schale verwendet werden) und im Ofen weich backen. Mit den anderen Zutaten vermengen, gut durch stampfen, stehen und auskühlen lassen.

*Für die Füllung habe ich anstelle des Parmesans meinen **Nussfreien Lieblingsparmesan** verwendet. 3 EL (glutenfreie) Haferflocken, 2 EL Hefeflocken, 1 TL Meer/KräuterSalz, 1/2 TL Bockshornklee, 1 bis 2 Umdrehungen schwarzer Pfeffer – Alles im Blitzhacker fein mahlen. Fertig. Manchmal gebe ich noch ein paar getrocknete Kräuter mit rein. Das zusammen mit Nudeln – super lecker.

Die Füllung zur Seite stellen und dann geht es an den Ravioli Teig.

Ravioli

ergibt ca. 20 Stück

- 100g Maismehl
- 1 EL Lupinenmehl
- 3/4 EL Maisstärke
- 1 EL gemahlene Leinsamen (angerührt mit 5 EL Wasser)
- 1/2 EL Olivenöl
- Kräutersalz

Alle Zutaten kurz und gut miteinander verkneten, bis ihr einen formbaren Teig habt. Eventuell müsst ihr noch etwas Wasser dazu geben. Eine Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen und quellen lassen.

Auf der Arbeitsfläche oder einem Backpapier möglichst dünn ausrollen... Ach ich zeig euch einfach ein kleines Daumenkino. Ich denke das ist anschaulicher.

Teig möglichst dünn ausrollen...

Mit einem Ausstecher oder Glas Kreise ausstanzen, ein Walnuss-Großes Stück Füllung auf die Kreise geben...

Umklappen

und die Teigenden mit einer Gabel zusammen drücken.

Die Ravioli portionsweise in heißes, aber nicht mehr kochendes Wasser geben, ziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche schweben.

Das dauert ca. 30-60 Sekunden.

Auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen.

Sauce, Finish & Anrichten

Ravioli mit etwas Olivenöl bepinseln und drei bis fünf Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit ein paar Salbei-Blättern garnieren. Alternativ Salbei in der heißen Pfanne in etwas gebräunter veganer Butter kurz frittieren, das setzt die ätherischen Öle, im Salbei stecken frei – so wird der Salbei zur knusprigen Aroma-Bombe.

Dazu gabs ein paar geröstete und gehackte Kürbiskerne, ein bisschen Liebe und ein feines

Jalapeño|Tahin Sößchen, zubereitet nach Art der Mac'n Cheese Sauce.

– *Cremig, leicht scharf und lecker* –

Genaue Mengenangaben für die Sauce kann ich euch leider nicht geben, weil sie gar nicht für den Blog geplant war aber ich denke grob kriege ich das Rezept noch zusammen.

Jalapeño- Tahin Sößchen

- 4 mittlere Kartoffel, mehlig kochend
- 1 Möhren und ein Hand-großes Stück geschälter Muskat-Kürbis
- 1 rote Zwiebel

Alles würfeln, in einen kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen und ca. 15 Minuten weich kochen. Etwas abkühlen lassen.

In den Mixer geben, zusammen mit

- 1 handvoll Cashew Kerne
- 2 EL Hefeflocken
- 3 EL Tahin
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Ringe eingelegte Jalapeños
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- 1 TL Senf
- Kräutersalz, Bockshornklee, schwarzer Pfeffer

Alles zu einem luftig, cremigen Sößchen pürieren und abschmecken.

Einen Esslöffel davon auf den Teller geben, darauf die Ravioli setzen. Mit gehackten Kürbiskernen und etwas Salbei garnieren.

Ich hatte hinterher noch Füllung übrig, weil ich nur die Hälfte des Ravioli-Teigs zubereitet habe. Den Rest der Füllung habe ich zu Bratlingen geformt, mit etwas Olivenöl bepinselt und im Ofen gebacken.

Zusammen mit der Sauce war das richtig gut.