

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Mittwoch, den 11.11.2020**

**Kürbis-Tortellini mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Nudelteig**

400 g Mehl  
4 Eier (Größe M)  
Salz

**Für den Kürbis**

1 Kürbis (z. B. Hokkaido, ca. 800 g)  
Salz  
Pfeffer  
4 EL Olivenöl  
1 Frühlingszwiebel  
1 Chilischote  
2 Stiele Thymian  
1 TL Bio-Zitrone, die abgeriebene Schale davon  
125 g Ziegenfrischkäse

**Außerdem**

2 EL Rohrohrzucker  
4 TL Walnusskerne  
80 g Butter



**Zubereitung**

1. Für den Tortellini-Teig Mehl, Eier und 1 TL Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zur Kugel formen, abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Kürbis halbieren, entkernen und ungeschält in ca. 16 Spalten schneiden. Kürbisspalten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl beträufeln.
4. Kürbisspalten (bis auf 4-5 Stück) auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
5. Die übrigen Kürbisspalten in einer (Grill)-pfanne von beiden Seiten ca. 10-15 Minuten weich braten.
6. Die Frühlingszwiebel putzen, abbrausen und fein hacken. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden.
7. Kürbisspalten aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel leicht zerdrücken. Thymian, Frühlingszwiebeln, Chili, Zitronenschale und Frischkäse mit dem zerdrückten Kürbispüree mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Den Nudelteig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudemaschine etwa 2 mm dünn ausrollen und mit der Ausstechform oder einem kleinen Glas Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen.
9. Jeweils 1 TL Kürbismasse mittig auf die Kreise setzen. Die Teigländer dünn mit etwas Wasser bestreichen, Teighälfte über die Füllung legen. Ränder gut zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die zwei Enden umbiegen, gut zusammendrücken. Tortellini auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

10. Tortellini portionsweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, abtropfen, warm stellen.

11. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse zugeben und karamellisieren lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

12. Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen. Tortellini darin schwenken.

13. Tortellini mit den Kürbisspalten aus der Pfanne, Walnüssen und, nach Belieben, Chilistreifen anrichten.

**Tipp:** wer keinen Käse mag oder nicht verträgt, einfach weglassen und für die Füllung evtl. 2 Kürbisspalten mehr nehmen. Wenn von der Füllung oder dem Käse noch etwas übrig bleibt, einfach mit den Tortellini und Kürbisspalten dekorativ anrichten.