



Kürbisravioli mit Bohnen und Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	330 kcal/ 1386 kJ	
Eiweiß:	9,5 g	Fett: 21,6 g
Kohlenhydrate:	25 g	

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Kürbis sehr fein würfeln. In wenig gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 Minuten weich dünsten. Walnüsse fein hacken. Zwiebel pellen und fein würfeln. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Walnüsse zugeben und kurz anbraten. Zucker und Kräuter unterrühren und leicht bräunen. Kürbis abgießen und zugeben. Solange erhitzen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Hälfte der Wan-Tan-Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit einem Löffel die Kürbismasse auf die Mitte der Teigblätter verteilen. Ränder mit etwas kaltem Wasser bepinseln. Mit je einem Wan-Tan-Teigblatt abdecken und die Seiten gut zusammendrücken.
3. Prinzessbohnen abspülen, putzen und nach Belieben kleiner schneiden. In etwas Salzwasser ca. 8-10 Minuten garen.
4. In einem großen, weiten Topf Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl zum Kochen bringen. Ravioli hineingeben und einmal aufkochen lassen. Ca. 5 Minuten leise köcheln lassen, dabei ab und zu vorsichtig umrühren.
5. Walnüsse hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Walnüsse darin leicht anrösten. Ravioli und Bohnen abgießen. Beides auf Teller geben. Die Walnussbutter und den Parmesan darüber geben und sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Ravioli:

- 150 g Muskat-Kürbis oder Hokaido-Kürbis (ohne Schale und Kerne)
- 50 g kalifornische Walnüsse
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1/2 TL getrockneter Thymian oder Salbei
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Päckchen (125 g) Wan-Tan-Teigblätter (aus dem Asialaden; rund ca. 7 cm Durchmesser oder quadratisch ca. 8x8 cm)
- etwas Olivenöl zum Kochen

Außerdem:

- 150 g Prinzessböhnchen
- Salz
- 30 g kalifornische Walnüsse
- 2 EL Butter
- 30 g frisch geriebener Parmesan