

# Zwischengericht

Agnolotti mit Tallegio, Kürbis, Speck & Salbeibutter

Zutaten:

0.3 St. Hokkaido-Kürbis  
100 g Mehl Typ 00  
1 St. Eier  
1 St. Eigelb  
0.4 Bund Salbei  
20 g Parmesan  
100 g Pancetta am Stück  
300 ml Sahne  
3 St. Knoblauch  
100 g Butter  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
200 g Tallegio

Zubereitung:

Eier mit Mehl und einer Prise Salz ca. 15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde ruhen lassen. Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl und Salz vermischen, leicht pfeffern und auf ein Blech geben. 2-3 Knoblauchzehen mit Schale dazugeben und bei 160°C ca. 45 Minuten im Ofen weichgaren. Pastateig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Knoblauch aus der Schale lösen.  $\frac{3}{4}$  des Kürbisfruchtfleisch und Knoblauch mit der Gabel zerstampfen. Tallegio untermischen und abschmecken. Restliches Kürbisfruchtfleisch mit Sahne und ggf. etwas Wasser aufkochen, sehr fein mixen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Balsamico abschmecken. Kreise aus dem Nudelteig ausstechen und mit je einem kleinen Häufchen Kürbismasse belegen. Die Ränder mit dem übriggebliebenen Eigelb bepinseln und zu einer Tasche verschließen. Gut andrücken. Salbeiblätter in der schäumenden Butter knusprig ausbacken. Salbeiblätter in der schäumenden Butter knusprig ausbacken. Pancetta in Streifen schneiden, in der Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen und goldbraun braten. Nun die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. In Salbeibutter schwenken und mit Speck, Salbei Parmesan und etwas Kürbissauce servieren.