# Kürbisravioli mit DŽIUGAS®



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Glas | Kürbispulpe |
| 1 TL | frischer Thymian |
| 1,5 ~ 2 Gläser | Mehl |
| 1 | Eigelb |
| 25 g | DŽIUGAS |
| 50 g | Butter |
| 10 g | Salbeiblätter |
| nach Belieben | Salz |
| nach Belieben | schwarzer Pfeffer |
| nach Belieben | geriebener DŽIUGAS |

## Zubereitung

Kürbispulpe mit Thymian und Mehl mischen. Das Eigelb dazugeben, den Käse reiben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut verrühren und einige Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Masse sich verfestigt. Abgekühlte Masse auf einen bemehlten Tisch legen und Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben, nachdem sie an Oberfläche kommen noch eine halbe Minute weiter kochen und dann herausnehmen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Salbeiblätter hineingeben und braten, bis sie anfangen zu knistern. Die Knödel in Tellern anrichten, mit Salbei-butter begießen, mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.