

# Caramelle mit Kürbis-Frischkäse-Füllung in Nussbutter

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

160 g Weizenmehl, Type 00	40 g Semolina	2 Eier
1 TL Olivenöl	1 EL Kurkuma	1 EL Spinatpulver
1 Prise Salz		

### Für die Füllung:

100 g Hokkaido-Kürbis	50 g Frischkäse	1 EL Parmesan
2 g Rosmarin	Salz	Pfeffer

### Für die Nussbutter:

150 g Butter	6 Pekannüsse	1 EL Garam Masala
Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ EL Cumin	Salz

### Für die Garnitur:

essbare Blüten	1 Zweig Basilikum	
----------------	-------------------	--

### Für den Teig:

Die trockenen Zutaten (bis auf Kurkuma und Spinatpulver) in einer Schüssel vermengen. Eine Kuhle formen und in die Mitte das Ei und das Öl hineingeben. Eier verquirlen. Mehr Mehl hinzurühren, bis das Ei komplett mit Mehl vermengt ist. Masse auf die Arbeitsfläche geben und in zwei Teile separieren. Eine Hälfte mit Kurkuma verkneten und die andere mit Spinatpulver. Beide Teige für etwa 5 Minuten kneten, bis sie glatt sind. Zwei Kugeln formen, mit Folie umwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

### Für die Füllung:

Kürbis kochen und zu einem groben Püree stampfen. Rosmarinnadeln abzupfen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gelben Teig mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Bahn ausrollen.

Den grünen Teig erst zu einer Bahn rollen und dann durch den Tagliatelle Aufsatz rollen. Tagliatelle auf die gelbe Teig Bahn legen und andrücken.

Danach werden die überschüssigen Enden abgetrennt und der Teig wird erneut durch die Nudelmaschine gerollt.

Arbeitsfläche einmehlen. Die Bahn mit dem Muster nach unten legen und zu Caramelle formen. Diese in kochendem Salzwasser etwa 2,5 Minuten kochen.

### Für die Nussbutter:

Pekannüsse mörsern. Butter in einem Topf langsam auf 140 Grad erhitzen, bis die Nussig-Braun wird. Butter vom Herd nehmen und Garam Masala, Muskatnuss, Cumin und eine Prise Salz hinzufügen. Pekannüsse dazugeben. Pasta in der Butter schwenken.

### Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten und Basilikum garnieren und servieren.

Hilke Brahms am 10. November 2022