



# Mezzelune mit Kürbisfüllung

Ein Rezept von Maria Lucrezia Schiavarelli

## Zutaten für 2 Personen

200 Gramm Weizenmehl Type 550  
2 Eier  
250 Gramm gekochtem und püriertem Kürbis,  
50 Gramm geriebenem Parmesan,  
5 zerbröselten Amaretti-Kekschen und  
nach Belieben geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer  
Butter  
Salbei/Rosmarin

## ZUBEREITUNG

Den Teig aus Weizenmehl und Eiern zu einem glatten Teig vermengen und 10 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er glänzt.

30 Minuten ruhen lassen.

Danach ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen.

Mit einem Löffel eine Mischung aus Kürbis, geriebenem Parmesan, zerbröselten Amarettikeksen und geriebenem Muskatnuss, Salz und Pfeffer auf den Teigkreisen verteilen.

Die Ränder mit Wasser befeuchten, zusammenklappen und gut zusammendrücken. Als Soße wird flüssige Butter - mit Salbei oder Rosmarin - gereicht.