



Kürbis Panna Cotta mit Feldsalat-Walnuss Pesto



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	476 kcal	Fett:	45,8 g
Eiweiß:	8,56 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	19,9 g
Kohlenhydrate:	7,51 g	ungesättigte Fettsäuren:	25,9 g

Zubereitungszeit:

15 Minuten Zubereitungszeit, 40 Minuten und 12 Stunden Kühlzeit

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Kürbis waschen, halbieren und aushöhlen, die Kerne entfernen und die Kürbishälften nochmals in jeweils sechs bis acht Stücke teilen.
2. Kürbisstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen ca. 25 Minuten garen bis die Stücke weich sind.
3. Schlagsahne, den Rosmarinzwig, Kreuzkümmel und eine Knoblauchzehe in einen Topf geben und für 15 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Die Kürbisstücke nach dem Abkühlen mit einem Pürerstab (oder im Mixer) fein pürieren und zur kochenden Sahne geben. Alles nochmals für ca. fünf Minuten zusammen köcheln lassen. Anschließend den Rosmarinzwig und die Knoblauchzehe entfernen.
5. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen, im Anschluss ausdrücken, mit etwas Sahne-Kürbismischung vermischen und dann in die restliche, köchelnde Mischung unterrühren.
6. Die Masse nun in sechs Förmchen geben, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
7. Für das Pesto alle restlichen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Die ausgekühlte Panna Cotta mit Pesto und Walnusshälfte garnieren.

Zutaten für 6 Portionen :

Für die Panna Cotta:

- 1 kleiner Hokkaido Kürbis
- 500 ml Schlagsahne
- 1 Zweig Rosmarin
- $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Blätter weiße Gelatine

Für das Pesto:

- 60 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 200 g Feldsalat, geputzt
- 60 ml Olivenöl
- 40 g Pecorino, gerieben
- etwas Zitronensaft