Kürbis Panna Cotta mit Feldsalat-Walnuss Pesto

Zubereitungszeit:
15 Minuten Zubereitungszeit, 40 Minuten und 12 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zutaten für 6 Portionen :

Für die Panna Cotta:

1	kleiner Hokkaido Kürbis
500 ml	Schlagsahne
1	Zweig Rosmarin
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

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 Rosmarinzweig, Kreuzkümmel und eine Knoblauchzehe in einen Topf geben und für 15 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Die Kürbisstücke nach dem Abkühlen mit einem Pürierstab (oder im Mixer) fein pürieren und zur kochenden Sahne geben. Alles nochmals für ca. fünf Minuten zusammen köcheln lassen. Anschließend den Rosmarinzweig 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.