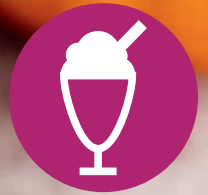


Kürbis- Panna- cotta

mit gebrannten
Kürbiskernen



TIPP
Um Zeit beim gesamten Menü zu sparen, kann die Pannacotta samt der gebrannten Kürbiskerne ganz bequem am Vortag zubereitet werden.

**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

Für die Pannacotta:

250 g Hokkaido-Kürbis

200 ml Schlagsahne

4 Blatt Gelatine

4 EL Honig

½ TL Zimt

1 Prise Salz

nach Geschmack:

1 Messerspitze gemahlene Nelken

1 Prise Muskat

Für die Kürbiskerne:

4 EL Kürbiskerne

2 EL Zucker

2 EL Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis entkernen und die benötigten 250 g davon in kleine Würfel schneiden, um sie anschließend zusammen mit den Gewürzen und dem Honig in der Sahne weich zu köcheln.

2. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach die Sahnemischung pürieren und die Gelatine gründlich ausdrücken, um sie mit dem Schneebesen in die warme Flüssigkeit zu rühren.

3. Jetzt noch die Masse in kleine Gläser oder zum späteren Stürzen in Silikonformen gießen und für mindestens 12

Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. In der Zwischenzeit den Zucker mit Wasser in einer Pfanne auflösen und die Kürbiskerne dazugeben – alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze karamellisieren und die heiße Masse auf einem Backpapier auskühlen lassen, um sie dann grob zu hacken.

5. Sobald die Pannacotta vollständig ausgehärtet ist, vorsichtig aus der Form stürzen oder im Glas servieren und mit den gebrannten Kürbiskernen servieren.