Kürbis-Gnocchi mit Pancetta und Parmesan

Frische Kürbis-Gnocchi, knuspriger Pancetta, frisch gehobelter Parmesan. Diese Kombination bietet einfach alles. Wenn es also nicht schnell gehen muss und ich meine vorproduzierten Kürbis-Gnocchi einfach mit etwas Salbei in die Pfanne werfe, brate ich sie im Fett von Pancetta aus. So bekommen sie einen vollmundigen Geschmack und werden besonders würzig. Auf Salat gebettet, entsteht so eine schicke Vorspeise oder ein edler Hauptgang. So oder so kann hier niemand widerstehen.



Gnocchi mit Pancetta und Parmesan | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen oder 8 Vorspeisensalate): 80 Kürbis-Gnocchi | 200 Gramm Pancetta | 400 Gramm rote Zwiebel | 300 Gramm Romana-Salat | 100 Gramm frisch geriebenen Parmesan | 8 Esslöffel Olivenöl | 6 Esslöffel dunklen Balsamico | 3 Teelöffel Salz | 2 Teelöffel Zucker



Gnocchi mit Pancetta und Parmesan | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Pancetta würfeln und in einer Pfanne auslassen. 2. Währenddessen Romana-Salat in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und trockenschleudern. 3. Pancetta aus der Pfanne nehmen und Kürbis-Gnocchi im Fett knusprig braten. 4. Während dessen Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden und zu den Gnocchi in die Pfanne geben. 5. Olivenöl, Balsamico, Salz, Zucker und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. 6. Salat mit dem Dressing vermengen. 7. Gnocchi, Pancetta und Zwiebeln auf dem Salat anrichten und mit frisch gehobeltem Parmesan servieren.

Probier auch meinen Spaghetti-Kürbis mit Tomatensauce! Jetzt noch mehr italienische Rezepte und weitere Kürbis-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 891 Kalorien | 38,4 Gramm Fett | 107,6 Gramm Kohlenhydrate | 23,3 Gramm Eiweiß