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.