

Panna cotta mit süsser Kräutersauce

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: über Nacht

Für 4 Personen

1 Förmchen von ca. 4,5 dl Inhalt

Panna cotta:

5 dl Rahm

3 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Süsse Kräutersauce

1,5 dl Holunderblütensirup

1 Handvoll Kräuter, z.B. Zitronenmelisse, fein gehackt

2-3 EL Limettensaft

Zitronenmelisse und Veilchen zum Garnieren



Zubereitung

1. Panna cotta: Rahm, Zucker und Vanille aufkochen, auf ca. 4 dl Flüssigkeit einkochen.
2. Gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, in die kalt ausgespülte Form giessen. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.
3. Sauce: Alle Zutaten verrühren, kühl stellen.
4. Vor dem Servieren Form kurz in heisses Wasser stellen, auf eine Platte stürzen, garnieren und die Sauce dazu servieren.

Nach Belieben die Masse in Portionenförmchen füllen und kühl stellen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 766 kcal, 7 g Eiweiss, 63 g Fett, 46 g Kohlenhydrate.