

## Rosmarin-Panna cotta mit Aprikosen-Coulis

### Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Auskühlen: ca. 30 Minuten  
Kühl stellen: ca. 5 Stunden

Für 4 Personen

4 Förmchen von 1,5 dl Inhalt

Panna cotta:

6 dl Halbrahm  
2 Zweige Rosmarin  
3 EL Zucker

Agar Agar:

½ TL Morgia Agar Agar, Coop oder Bioladen  
oder  
1 Päckchen Patissier Agar Agar, Migros



Aprikosen-Coulis:

300 g Aprikosen, halbiert, entsteint  
5 EL Puderzucker  
wenig Zitronensaft  
1 EL Apricotine, nach Belieben

Rosmarin und Aprikosenschnitze zum  
Garnieren

### Zubereitung

1. Panna cotta: Rahm mit Rosmarin und Zucker aufkochen. Auf 5 dl einkochen (ca. 10 Minuten). Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, vollständig auskühlen lassen. Agar Agar in den Rahm einstreuen und unter häufigem Rühren 1-2 Minuten aufkochen. Rahm durch das Sieb in die mit kaltem Wasser ausgespülten Förmchen füllen. Zugedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.
2. Aprikosen-Coulis: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben, pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen.
3. Panna cotta nach Belieben auf Teller stürzen, Coulis darauf oder dazu anrichten, garnieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 480 Kalorien, 5g Eiweiss, 31g Kohlenhydrate, 38g Fett.