



MEIN GENUSS




Panna Cotta mit Erdbeersauce




It's a match!

It's a match! Unsere Zitronenschalen sollten in jedem Haushalt zum Kochen und Backen vorhanden sein.

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Sahne mit Milch und Zucker sowie den halbierten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Zum Aromatisieren nach Geschmack, die Schale von einer Orange und einer **Zitrone** zugeben und mitkochen.
- 2 Bei schwacher Hitze ca. *15 Minuten* köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und die eingeweichten Gelatineblätter in die heiße Masse geben und auflösen.
- 3 Währenddessen kannst du 200 g der Erdbeeren mit Zucker und 2 EL Wasser mit einem Mixxer oder ähnliches pürieren.
- 4 Die restlichen Erdbeeren werden in kleine Stücke geschnitten. Den fertigen Erdbeer-Fruchtsaucenspiegel in den Kühlschrank stellen.
- 5 Zuletzt wird die fertige Masse in kleine Förmchen gefüllt und in den Kühlschrank gestellt, bis diese fest ist.
- 6 Vor dem Servieren wird der Saucenspiegel auf das Panna Cotta geben, mit Erdbeerstückchen toppen und schon ist das Dessert fertig!

Zutaten

Panna Cotta

400 g Sahne
600 g Milch
100 g Zucker
2 Vanilleschoten
8 Blatt Gelatine
4 TL Orangenschalen
4 TL Zitronenschalen gemahlen

Erdbeer-Fruchtsaucenspiegel

300 g Erdbeeren
50 g Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.