

Rezept

Kräuter-Käse-Panna-Cotta mit glasiertem Grünspargel

Ein Rezept von Kräuter-Käse-Panna-Cotta mit glasiertem Grünspargel, am 09.06.2026

Zutaten

150 ml Milch	2 TL Agar-Agar
200 g Sahne	150 g Schmelzkäse
3 TL TK-8-Kräuter-Mischung	Salz
Pfeffer	500 g Grünspargel
2 EL Öl	3 EL Sojasauce
4 EL Orangensaft	1 EL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für die Panna cotta die Milch in einem Topf mit dem Agar-Agar verrühren. Sahne und Schmelzkäse dazugeben und das Ganze unter Rühren aufkochen. Die Kräutermischung dazugeben und unter Rühren 1-2 Min. kochen lassen. Dann von der Kochstelle ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vier Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen und die leicht abgekühlte Sahnemischung darauf verteilen. Abgedeckt für 1 Std. kalt stellen.
2. Nach 45 Min. den Spargel putzen. Die Endstücke schälen und die Stangen in drei bis vier Teile schneiden. Öl in eine große, heiße Pfanne geben und den Spargel darin anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Sojasauce, Orangensaft und Honig hinzufügen. Den Sud probieren, eventuell salzen und bei reduzierter Hitze dünsten, bis der Spargel gar ist. Pfeffern und von der Kochstelle nehmen.
3. Die Panna cotta aus der Form auf einen Teller stürzen und vorsichtig die Folie entfernen. Den Spargel dazu anrichten und servieren.