

Rezept

Rosmarin-Panna-cotta

Ein Rezept von Rosmarin-Panna-cotta, am 17.04.2024

Zutaten

5 Rosmarinzweige	500 g Sahne
50 g Zucker	1 Vanilleschote
2 Blätter weiße Gelatine	100 g Beeren zur Dekoration
Puderzucker zum Bestäuben	4 Glas- oder Porzellanförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Rosmarinzweige waschen und trocken schütteln. Sahne, Zucker und Rosmarin in einem Topf langsam erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote zur Sahne geben. 10 Min. leicht köcheln.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd ziehen und die Vanilleschote herausnehmen. Die Gelatine etwas ausdrücken, zur Sahne geben und unter Rühren auflösen.

3. Die Panna cotta in vier kalt ausgespülte Förmchen füllen und 4 Std. oder über Nacht kühl stellen. Die Creme in Schälchen servieren oder auf vier Teller stürzen. Die Früchte waschen und trocken tupfen. An das Dessert legen und mit Puderzucker bestäuben.