



Erdbeer Panna Cotta

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	5 St.
Vanilleschote	1 St.
Schlagsahne	700 g
Zucker	100 g
Erdbeeren	500 g
Zitronen	1 St.
Speisestärke	1 EL
Minze, frisch	5 g

Zubereitung

1. In eine Schüssel kaltes Wasser füllen und Blattgelatine darin einweichen. Vanilleschote längs einritzen und mit einer Messerspitze Vanillemark herauskratzen.
2. In einem Topf Sahne mit 50 g Zucker und Vanillemark aufkochen und ca. 5 Min. leicht köcheln. Blattgelatine ausdrücken und in den Topf einrühren. Ca. 2 Min.iterrühren, bis sich die Blattgelatine aufgelöst hat. Die Flüssigkeit darf dabei nicht kochen. Sahne-Mischung in Gläschen gießen und über Nacht bzw. mindestens 3 Std. kalt stellen.
3. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. In einer Schüssel mit 2 EL Zucker vermengen. Zitrone waschen, halbieren, Saft auspressen und 1 EL zu den Erdbeeren geben.
4. In einem Topf ca. 250 ml Wasser aufkochen, Erdbeeren zugeben und ca. 1 Min. weich köcheln. In einer Schüssel Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in den Topf einrühren. Ca. 5 Min. weiterkochen, bis die Flüssigkeit leicht dickflüssig wird. Erdbeer-Kompott abschmecken und ebenfalls kalt stellen.
5. Vor dem Servieren Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Pannacotta vorsichtig aus den Gläschen stürzen und auf Teller setzen. Erdbeer-Kompott darübergießen und mit Minze garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	387 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g