



Joghurt Panna Cotta mit Rosmarinkirschen

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	4 St.
Zitronen	1 St.
Orangen	1 St.
Vanilleschote	1 St.
Milch	100 ml
Zucker	130 g
Joghurt, natur	400 g
Rosmarin, frisch	10 g
Sauerkirschen im Glas	300 g
Rotwein, trocken	200 ml
Speisestärke	1 TL
Butter	5 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, feine Reibe

1. In eine Schüssel kaltes Wasser füllen und Blattgelatine darin einweichen. Zitrone und Orange heiß waschen und jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben. Vanilleschote längs halbieren und mit einer Messerspitze Mark herauskratzen.
2. In einem Topf Milch mit 80 g Zucker, Vanilleschote, Vanillemark und Zitronen- und Orangenschale aufkochen und auf niedriger Stufe ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Blattgelatine gut ausdrücken und unter ständigem Rühren in der Milch auflösen. Flüssigkeit durch ein Sieb geben und im Topf mit Joghurt verrühren. Masse in Dessertförmchen oder Gläser füllen und mind. 3 Std. kalt stellen.
4. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und hacken. Kirschen in eine Sieb abgießen und abtropfen lassen.
5. Im Topf 5 EL Zucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. goldbraun karamellisieren lassen. Mit Wein ablöschen und ca. 4 Min. köcheln, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit eingekocht ist.
6. In einer Schüssel Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in den Topf einrühren. Topf vom Herd nehmen und kalte Butter mit einem Schneebesen einrühren. Rosmarin mit Kirschen in die Flüssigkeit geben und beiseitestellen.
7. Joghurt-Pannacotta aus den Förmchen stürzen. Hierfür mit einem kleinen Messer am Rand entlangleiten. Mit Rosmarinkirschen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	480 kcal		
Kohlenhydrate	61 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	15 g	Fette	16 g