Zitronengras Panna Cotta

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronengras	2 St.
Schlagsahne	400 g
Zucker	50 g
Blattgelatine	2 St.
Orangen	2 St.
Grapefruit	1 St.
Vanillinzucker	20 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, feine Reibe

1. Zitronengras putzen, längs einritzen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Sahne und Zucker verrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen. Leicht abkühlen lassen, dann durch ein Sieb gießen.

2. In einer Schüssel mit kaltem Wasser Gelatine einweichen, ausdrücken und in der lauwarmen Sahne auflösen. In 8 kleine Gläser verteilen und ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Vor dem Servieren Orangen und Grapefruit filetieren. In einer Schüssel mit Vanillinzucker mischen und auf der Pannacotta verteilen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	266 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g