



## MEIN GENUSS



### Panna Cotta mit Erdbeersauce



#### It's a match!

It's a match! Unsere Zitronenschalen sollten in jedem Haushalt zum Kochen und Backen vorhanden sein.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Sahne mit Milch und Zucker sowie den halbierten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Zum Aromatisieren nach Geschmack, die Schale von einer Orange und einer **Zitrone** zugeben und mitkochen.
- 2 Bei schwacher Hitze ca. *15 Minuten* köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und die eingeweichten Gelatineblätter in die heiße Masse geben und auflösen.
- 3 Währenddessen kannst du 200 g der Erdbeeren mit Zucker und 2 EL Wasser mit einem Mixxer oder ähnliches pürieren.
- 4 Die restlichen Erdbeeren werden in kleine Stücke geschnitten. Den fertigen Erdbeer-Fruchtsaucenspiegel in den Kühlschrank stellen.
- 5 Zuletzt wird die fertige Masse in kleine Förmchen gefüllt und in den Kühlschrank gestellt, bis diese fest ist.
- 6 Vor dem Servieren wird der Saucenspiegel auf das Panna Cotta geben, mit Erdbeerstückchen toppen und schon ist das Dessert fertig!

### Zutaten

#### Panna Cotta

400 g Sahne  
600 g Milch  
100 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
8 Blatt Gelatine  
4 TL Orangenschalen  
4 TL Zitronenschalen gemahlen

#### Erdbeer-Fruchtsaucenspiegel

300 g Erdbeeren  
50 g Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.