



## Panna Cotta mit Erdbeersauce



#### It's a match!

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







# **Zubereitung**

- Die Sahne mit Milch und Zucker sowie den halbierten 1 Vanilleschoten zum Kochen bringen. Zum Aromatisieren nach Geschmack, die Schale von einer Orange und einer Zitrone zugeben und mitkochen.
- Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, dann vom 2 Herd nehmen und die eingeweichten Gelatineblätter in die heiße Masse geben und auflösen.
- Währenddessen kannst du 200 g der Erdbeeren mit Zucker und 2 EL Wasser mit einem Mixxer oder ähnliches pürieren.
- Die restlichen Erdbeeren werden in kleine Stücke geschnitten. Den fertigen Erdbeer-Fruchtsaucenspiegel in den Kühlschrank stellen.
- Zuletzt wird die fertige Masse in kleine Förmchen gefüllt und in den Kühlschrank gestellt, bis diese fest ist.
- Vor dem Servieren wird der Saucenspiegel auf das Panna Cotta 6 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 01.05.2026.