

Pastashop24.de

Panna Cotta mit Minzpesto

Zutaten für 4 Personen:

Panna Cotta:

400g Sahne
1/2 Vanilleschote
50g Zucker (nach Geschmack weniger)
3 Blätter Gelatine

Minzpesto:

1 Bund Basilikum
3 Stiele frische Minze
2-3 EL Pinienkerne
1-2 EL Honig
3-4 EL Sonnenblumenöl



Zubereitung:

Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem Messer das Vanillemark vorsichtig herauskratzen. Zucker, Vanillemark und Schote in die Sahne geben und unter Rührer aufkochen lassen. (Tipp: wer es nicht ganz so süß mag, nimmt nur ca. 30g Zucker). Leicht köcheln lassen und immer wieder umrühren. Vanilleschote entfernen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter die noch heiße Sahne rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Sahnemischung in vier Gläser füllen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für das Pesto die Blätter von Basilikum und Minze abzupfen und in ein hohes Gefäß geben (ein paar kleine Minzblätter zurückbehalten). Pinienkerne, Honig und Öl dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Kalt stellen.

Vor dem Servieren ein bis zwei Teelöffel Minzpesto auf das Panna Cotta geben und mit etwas Minze garnieren.