



Zitronenthymian-Minze-Panna-cotta im Fruchtreigen

Zutaten (für vier Personen)

600 ml Sahne
2 EL Zucker
4 Blatt Gelatine
1/4 Bund Zitronenthymian
12 Minzeblättchen
2 EL Schmand

4 Johannisbeerrispen
Saft von 1 Zitrone
1 1/2 EL Kristallzucker

200 g Aprikosenspalten
100 g Himbeeren
2 EL Himbeerpüree
4 Minzekrönchen

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Sahne bis zum auf den Siedepunkt erhitzen, Zucker hinzugeben. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, zur Sahne hinzugeben, mit einrühren. Zitronenthymian und Minzeblättchen mit etwas Schmand verrühren, mit Mixstab fein pürieren, zur Sahne geben, unterziehen, nicht kochen lassen. In kleine Gugelhupfförmchen abfüllen, im Kühlschrank circa vier Stunden anziehen lassen.

Panna cotta auf flachem Teller mittig stürzen. Johannisbeerrispen mit Zitronensaft beträufeln, in Kristallzucker wenden, auf Panna cotta obenauf setzen. Aprikosenspalten, Himbeeren rundum anlegen, mit Himbeerpüree beträufeln und mit Minzekrönchen garnieren.

Nährwerte pro Person

600 kcal – 52 g Fett – 6 g Eiweiß – 31 g Kohlenhydrate – 3 BE