

## Panna cotta mit Kräuteraroma

3 Blatt Gelatine            10 Min. in kaltem Wasser einweichen

5 dl Rahm  
3 EL Zucker  
Kräuter

in Pfanne geben, aufkochen, auf mittlerer Stufe 5 Min. einkochen. Pfanne wegziehen, Kräuter entfernen (ev. absieben), Gelatineblätter abtropfen, beifügen, gut rühren.  
In 4-6 Portionenförmchen füllen, auskühlen lassen. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen oder für ca. 30 Min. in den Tiefkühler (Achtung: Panna cotta darf nicht mehr warm sein).  
Zum Stürzen den Rand mit einem spitzen Messer lösen, kurz in heisses Wasser tauchen.

### Tipp:

- Mit frischen Früchten servieren
- je mehr Kräuter, je intensiver der Geschmack
- man kann auch den Rahm mit den Kräutern aufkochen und 30 Min. stehen lassen. Danach nochmals aufkochen, damit sich die Gelatine auflösen kann. Dies empfiehlt sich bei Kräutern, welche eher ein schwaches Aroma haben.
- wer es gerne pikant mag, gibt anstelle von Zucker Salz und Pfeffer dazu. Dadurch kann man auch Thymian, Estragon, Maggikraut, Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Salbei, etc. verwenden. z.B. als Vorspeise zu einem Salat servieren.

Kräuter, welche verwendet werden können: Basilikum (mit frischen Erdbeeren), Rosmarin, Lavendel, Holunderblüten, Ringelblumenblüten, Zitronenmelisse, Minze, Zitronenverbene, Löwenzahnblüten, etc.