

Joghurt Panna-cotta mit Erdbeeren



4 Personen

3 dl Rahm*

4 1/2 EL Zucker

1 Vanillestängel

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

250 g Naturjoghurt*

500 g Erdbeeren, geviertelt

2 EL Zucker

½ Saft von halber Limette

Pfefferminzblätter, gehackt

Rahm, Zucker und Vanillestängel auf 2,5 dl einköcheln. Den Stängel rausnehmen, halbieren, den Mark rauskratzen und wieder zurück in die Pfanne geben. Gut ausgedruckte Gelatine unter Rühren dazugeben, auflösen, leicht auskühlen lassen. Joghurt daruntermischen, in die kalt ausgespülten Förmchen verteilen. Zugedeckt für ein paar Stunden kühl stellen

Erdbeeren mit allen Zutaten vermischen und ziehen lassen.

*In der Milchhütte erhältlich