

Tomaten-Panna Cotta mit Käsegugelhopf auf Sommersalat

Panna Cotta

250 ml Milch*	in einer weiten Pfanne auf die Hälfte reduzieren.
250 ml Rahm*	
1 Glas Bären Sugo* (oder 500 ml Tomatensauce)	die Flüssigkeit mehr einkochen
1,5 Blätter Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, in der heissen Milch-Rahm Mischung auflösen, mit Tomatensugo pürieren. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Formen füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Gugelhopf:

Eine Form von 1 ½ Litern, gefettet

500 g Dinkelmehl	in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken.
------------------	--

Vorteig

1 Würfel Hefe, zerbröckelt	in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren
1 dl Milch*	mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt.

Teig

2 TL Salz	alles begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 ½ Std. ums Doppelte aufgehen lassen.
Ca. 1 ½ dl Milch*	
150 g Butter*	
1 Ei*	

250 g Gruyère*, geraffelt	unter den aufgegangenen Teig kneten. Teig in die Form füllen, nochmals zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.
3 EL Baumnüsse, grob gehackt	
2 EL gehackte Kräuter	

Sommersalat:

Verschiedene Blattsalate

Himbeervinaigrette:

100 ml Rapsöl	alles zusammen mit Stabmixer mixen.
50 ml weisser Balsamico	
50 g frische Himbeeren	
Salz, Pfeffer	

* Alle Zutaten in der Milchhütte erhältlich.