



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Rosmarin-Panna-Cotta

Zutaten:

- 5 Rosmarinzweige
- 500g Schlagobers
- 50g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Blätter Gelatine
- 50ml Bio-Rapsöl mit Rosmarin

Zubereitung:

Die Rosmarinzweige waschen und trocken tupfen. Schlagobers, Bio-Rapsöl mit Rosmarin, Zucker und Rosmarin in einem Topf langsam erhitzen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote zum Schlagobers geben. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd ziehen und die Vanilleschote herausnehmen. Die Gelatine etwas ausdrücken, zur Sahne geben und unter ständigem Rühren auflösen. Die Panna Cotta in vier Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühl stellen. Die Creme entweder in den Förmchen servieren oder auf ein Teller stürzen.