

Zutaten

- 600 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Bund Basilikum
- 500 g Erdbeeren
- 30 g Zucker

Dessert

Basilikum Panna Cotta mit Erdbeeren

Entdecken Sie die köstliche Basilikum Panna Cotta mit Erdbeeren. Probieren Sie unser Rezept und lassen Sie sich von Kochateliers inspirieren!

So wird’s gemacht:

1. Saft und Abrieb einer halben Orange
2. Die Hälfte der Sahne mit Basilikum in einem Mixer pürieren. Die Sahne mit Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen. Die Basilikum-Sahne mit der gekochten Sahne mischen und passieren. Die Masse in dekorative Gläser füllen und bis zum Servieren kaltstellen. Erdbeeren putzen mit Orangenabrieb, -saft und Zucker marinieren. Auf der Panna Cotta anrichten.