

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

EGGERSDORFER HONIG-JOGHURT-PANNA COTTA MIT ROSMARIN

ZUTATEN FÜR 4 FÖRMCHEN (À 120 ML)

200 ml	Schlagsahne
300 gr	griechischer Joghurt
1	Vanilleschote
2	ca. 7cm lange Rosmarinzweige
8 gr	Agar Agar (pflanzliches Geliermittel)
1 ½ EL	Honig (je nach Konsistenz, oder nach Geschmack)

Für das Kompott:

8	kleine Aprikosen
1 EL	Honig
40 gr	Butter
2	ca. 7cm lange Rosmarinzweige
	Wahlweise Gelber Smoothie mit Pfirsich oder Aprikose
	Gehackte Pistazien

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Mit dem Rosmarin zur Sahne geben, langsam aufkochen, von der Flamme nehmen und 10-15 min ziehen lassen.

Vanilleschote und Rosmarin aus der Sahne nehmen. Agar Agar zur Sahne geben und zwei Minuten köcheln lassen. Joghurt mit Honig süßen, die Agar Agar-Sahne dazugießen, gut umrühren und zügig (geliert relativ schnell) in vorbereitete Förmchen gießen. Etwa 2 Stunden kaltstellen.

Aprikosen entsteinen, achteln. Butter mit Honig in der Pfanne schmelzen, Aprikosen kurz darin schwenken und mit dem Panna Cotta servieren.

Wenn Sie möchten, können Sie das Panna Cotta auch mit einem Saucenspiegel aus gelbem Smoothie servieren und mit gehackten Pistazien garnieren.

MO-FR 18-19:30 UHR LIVE

DER TAG
IN BERLIN & BRANDENBURG

