

Rosmarin-Panna-Cotta mit Passionsfrucht

Für 6-8 Portionen

Zutaten:

- 400 g Sahne
- 100 g Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 - 3,5 Blätter Gelatine
- 400 g Naturjoghurt
- 6 Passionsfrüchte

Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

Sahne und Zucker langsam erhitzen und mit zwei 5-8 cm Zweigen Rosmarin aufkochen lassen. 5 min köcheln lassen. Die ausgedruckte Gelatine in das noch recht heiße (nicht mehr kochen) Sahne Zucker Rosmarin Gemisch einrühren und auflösen.

In eine Rührschüssel 400 g Naturjoghurt geben und das noch lauwarme Sahne Gemisch dort unterrühren

3-4 Stunden kaltstellen.

Alles in Tulpengläser oder kleinen Weckgläser abfüllen
Mit dem Mark einer Passionsfrucht toppen

