



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Honig-Kirsch-Pannacotta mit Minzpesto

- 2 EL Honig
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Kirschsafft
- 200 ml Sahne
- 200 g Kirschen, entsteint und halbiert
- 1 Bund Minze
- 1 EL Zucker
- 60 g Mandeln, gehackt
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Honig-Kirsch-Pannacotta mit Minzpesto

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten Abkühlzeit

Nährwerte pro Portion:

15 g Fett	24,5 g Kohlenhydrate	6,4 g Eiweiß	2,4 g Ballaststoffe	274 kcal
Brennwert				

Honig-Kirsch-Pannacotta mit Minzpesto

1⌘ Kirsch-Panna-Cotta zubereiten:

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Mark aus 1 Vanilleschote auskratzen und mit 100 ml Kirschsafft in einem Topf leicht erwärmen.

Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den restlichen 100 ml Kirschsafft einrühren. 200 ml Sahne und die Hälfte der halbierten Kirschen (ca. 100 g) zugeben.

2 EL Honig unterrühren, alles gut vermengen und in kleine Förmchen oder Espressotassen füllen.

Mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen, bis die Panna Cotta fest ist.

2⌘ Minzpesto herstellen:

1 Bund Minze waschen und die Blätter von den Stielen zupfen, einige schöne Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

1 EL Zucker in 2 EL kochendem Wasser auflösen und abkühlen lassen.

60 g gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Minzblätter mit den Mandeln, 1 EL frisch gepresstem Zitronensaft und dem Zuckersirup im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer glatten Pesto verarbeiten.

3⌘ Anrichten & Servieren:

Die Panna Cotta aus den Förmchen lösen – dazu die Formen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.

Mit dem Minzpesto auf Tellern anrichten und mit den übrigen Kirschen sowie frischen Minzblättern garnieren.

⌘ Tipps & Varianten:

⌘ **Tipp:** Damit sich die Panna Cotta leichter lösen lässt, die Förmchen vor dem Befüllen dünn mit neutralem Öl auspinseln.

⌘ **Variante:** Statt Kirschen eignen sich auch Himbeeren oder Erdbeeren hervorragend – sie harmonisieren perfekt mit dem Honig und der Minze.

⌘ **Extra-Tipp:** Ein paar Tropfen flüssiger Honig über die gestürzte Panna Cotta geben – das sorgt für Glanz und ein intensiveres Aroma.