Parmesan-Panna Cotta

Warum nicht einmal eine herzhafte Nachspeise servieren? Das Rezept für Parmesan-Panna Cotta ist hierfür bestens geeignet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Foto: Alpha

Zutaten

250 ml	Schlagobers
1 Handvoll	Kräuter ((Rosmarin))
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Parmesan
2 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für Parmesan-Panna Cotta zuerst Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Schlagobers in einem Topf auf maximal 75°C erhitzen (Achtung, nicht kochen lassen!).

2. Knoblauch, Parmesan und Gelatine hinzufügen, mit Salz und Rosmarin würzen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und die Flüssigkeit in Gläser füllen.

3. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und die Masse fest werden lassen. Bis zum Servieren kühl stehen lassen.

Tipp

Zur Parmesan-Panna Cotta einen Weißwein (z.B. Grauburgunder) servieren.