

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott aus dem Thermomix®



© Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott - Rezepte mit Herz



35 Min. + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Für die Panna Cotta: | |
| <input type="checkbox"/> | 130 g | Erdbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Sahne |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 60 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 6 | Blätter Gelatine |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Vanilleschote |
| <input type="checkbox"/> | Für das Kompott: | |
| <input type="checkbox"/> | 230 g | Erdbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 170 g | Rhabarber |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Bio-Orange |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 10 g | Speisestärke |
| <input type="checkbox"/> | | Nach Belieben frische Erdbeeren zum Dekorieren |

Zubereitung

1. Für die Panna Cotta Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und 100 g in den Mixtopf einwiegen. Sahne, Milch und Zucker zugeben. Vanilleschote aufschlitzen und mit einem Messer das Mark auskratzen. Vanillemark in den Mixtopf zugeben und 20 Sek./Stufe 10 mixen. Gelatine in Stücke brechen und mit der Vanilleschote in den Mixtopf geben, 8 Min./Linkslauf/90 °C/Stufe 2 kochen. Panna Cotta auf vier Dessertschalen verteilen und kalt stellen.
2. Für das Kompott Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und 200 g in den Mixtopf einwiegen. Rhabarber schälen, waschen, in Stücke schneiden und 150 g in den Mixtopf einwiegen. Orange heiß abspülen, trocknen, Schale in den Mixtopf reiben. Saft auspressen und mit Zucker und Stärke in den Mixtopf geben. Kompott 10 Min./Linkslauf/100 °C/Stufe 2 kochen.
3. Kompott auf der Panna Cotta verteilen und mindestens 4 Std. oder über Nacht kalt stellen. Zum Servieren nach Belieben mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Nährwertangaben

Nährwerte pro Portion: ca. 310 kcal, 5 g E, 17 g F, 33 g KH