

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce

 lindchen.de/panna-cotta-mit-erdbeer-rhabarber-sauce/

Janine_H

May 11, 2022



Zutaten für 4 Portionen

- 1 Liter Sahne
 - 5 Blatt Gelatine
 - 4 EL Zucker
 - 1 Vanilleschote
- Für die Erdbeer-Rhabarber-Sauce**
- 200 g Erdbeeren
 - 200 g Rhabarber
 - 1/2 Vanilleschote
 - 100 g Zucker

Zubereitung Panna Cotta

1. Sahne mit Zucker leicht köcheln lassen
2. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 min. einweichen
3. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die warme Sahne rühren
4. Die Vanilleschote halbieren und auskratzen
5. Vanillemark unter die Panna Cotta rühren
6. In Gläschen portionieren und kalt stellen

Zubereitung Erdbeer-Rhabarber-Sauce

1. Den Rhabarber schälen und quer in Stücke schneiden
2. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen und halbieren
3. Den Rhabarber und die Erdbeeren mit 100 ml Wasser, dem Vanillemark einer halben Vanilleschote und dem Zucker aufkochen und ca. 8 Min. kochen lassen, bis der Rhabarber weich ist
4. Die Sauce fein pürieren und mit Zucker abschmecken.

Die Panna Cotta vor dem Servieren mit der Erdbeer-Rhabarber-Sauce übergießen

[Download](#)