

# Kochen mit **ANIXE**



## Rosmarin Panna Cotta

### Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Gelatine einweichen in kaltem Wasser. Sahne und Milch in einen Topf geben und mit dem Rosmarin und der ausgekratzten Vanilleschote zusammen erhitzen.
- 2** Den Zucker und die ausgedrückte Gelatine zugeben, dann durch ein Sieb passieren.
- 3** In vier passende Gläser oder Schalen geben und mind. 4 Stunden im Kühlschrank auskühlen.
- 4** Die Sanddornbeeren mit etwas Flüssigkeit und dem Zucker in einem Topf aufkochen und mit dem Mixstab pürieren. Den Sanddornsafte durch ein Sieb lassen und danach mit etwas Speisestärke bis zur gewünschten Konsistenz abbinden.
- 5** Parmesan zur Suppe hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Eintopf mit Gouda-Streifen garnieren.

### Zutaten

<b>3 Blätter</b>	Gelatine	<b>400ml</b>	Milch
<b>400ml</b>	Sahne 32%	<b>1/2</b>	Vanilleschote
<b>Einige</b>	Rosmarinzweige	<b>250g</b>	Sanddornbeeren
<b>100g</b>	Zucker		
<b>150g</b>	Sanddorn zucker		