



Menge 10 - 12 Portionen



Dauer bis zu 40 Minuten



Schwierigkeit leicht

## WALDMEISTER-PANNA-COTTA MIT GRÜNER SOSSE

Die cremige Waldmeister-Panna-Cotta ist Liebe auf den ersten Löffel. Eine grüne Soße aus Kiwis und hellen Weintrauben sorgt für eine fruchtige Note.



### Zubereitung

- 1.** Waldmeister zusammenbinden, kopfüber aufhängen und am besten über Nacht anwelken lassen. Das intensiviert das Aroma.
- 2.** Waldmeister von den starken Stielen befreien. Vanilleschote aufschlitzen und Mark herauskratzen. Waldmeister-Blättchen mit Sahne, Vanillemark und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und 10–15 Minuten leicht köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 3.** Sahne durch ein Sieb gießen, um den Waldmeister zu entfernen. Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen.
- 4.** Die Creme in Silikonförmchen oder Gläser (ca. 7 cm Ø) füllen und über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.
- 5.** Für die Soße Kiwis schälen, klein schneiden und 250 g abwägen. Weintrauben waschen, 200 g abwägen und zusammen mit den Kiwis in ein hohes Gefäß geben.
- 6.** Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 7.** Panna Cotta mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, auf einen Teller stürzen und mit der grünen Soße servieren.
- 8.** Tipps: - Besonders schön sieht die Soße aus, wenn man nur das grüne Fruchtfleisch der Kiwis ohne die Kerne verwendet. - Für eine intensivere grüne Farbe der Soße pürieren Sie 3–4 junge Spinatblätter mit. Geschmacklich beeinflusst es die Soße nicht.

### Zutaten

Für die Panna Cotta:

20 Stängel	frischer Waldmeister
1/2	Vanilleschote
750 g	Sahne
35 g	Diamant Feinster Zucker
4 Blatt	weiße Gelatine

Für die Soße:

250 g	Kiwis (geschält gewogen)
200 g	helle, kernlose Weintrauben (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.