

RosmarinJoghurtPannaCotta mit geschmortem HimbeerVanilleRhabarber (ca. 6 Portionen)

120 g Zucker
10 g Rosmarin
400 ml Sahne
alles miteinander einmal aufkochen lassen und 20 min. ziehen lassen.
Rosmarin abpassieren.

2 Blatt Gelatine,
einweichen und in die noch heiÙe Sahnemischung einröhren.
Das Ganze noch ein wenig abkühlen lassen.

300 g Joghurt,
zimmertemperiert unterröhren und in Schälchen abfüllen.

200 g Himbeeren (können auch TK Himbeeren sein)
mit Puderzucker und Zitronensaft abgeschmeckt pürieren und durch ein
Sieb passieren.

6 Stangen frischen Rhabarber,
schälen und in 2 cm breite Stücke schneiden,

½ Stange Vanille
2 Eßlöffel brauner Zucker

Rhabarber, ausgeschabte Vanille und braunen Zucker mit dem pürierten
Himbeermark mischen, in eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken
und bei 180 Grad im Ofen
10-12 min. garen

Den HimbeerVanilleRhabarber auf die RosmarinJoghurtPannaCotta geben, mit frischen
Himbeeren und Minze dekorieren und genießen.

Lasst es euch schmecken...

Liebe Grüße
Christine und Michael

Restaurant SoulFood

Unterer Markt 35, 91275 Auerbach i.d.OPf
fon 09643-2052225 fax 09643-2052228
www.restaurant-soulfood.com info@restaurant-soulfood.com