

Panna Cotta mit frischen Balsamico-Erdbeeren und Minze

0,3l Sahne (30%Fett) aufkochen,
Zucker nach Geschmack hinzugeben,
ich tue öfter etwas Vanilleschote dazu, obwohl es normalerweise nicht reingehört.

Parallel **drei Blatt Gelatine** in kaltem Wasser einweichen.

Dabei muss man auf die Mengenangabe der Gelatine achten. Normalerweise sind die haushaltsüblichen Packungen (zwölf Blatt für 1 l geeignet)

Die Sahne nach dem aufkochen kurz abkühlen lassen.

Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen und ausdrücken, unter die Sahne rühren.

Nach Belieben in kleine Gläschen füllen.

Dabei darauf achten, dass die Gläschen nur leicht über die Hälfte gefüllt werden,

da ja noch die Erdbeeren darauf sollen.

Die Gläschen mit Panna Cotta kaltstellen.

Jetzt **100g frische Erdbeeren** putzen, waschen und je nach Größe vierteln oder achteln.

Bei Bedarf ganz leicht zuckern (Bei guten und Reifen Erdbeeren ist es normalerweise nicht notwendig) und 5 Minuten stehen lassen.

Zwei-drei Teelöffel guten, alten Balsamico hinzugeben und mit den Erdbeeren vermengen.

Die Balsamico Erdbeeren auf das Fest gewordene Panna Cotta geben und mit etwas Minze verzieren.

Eine andere Variante wäre es, die Minze fein zu hacken und unter den Erdbeersalat zu geben. Das gibt auch einen tollen Geschmack. Guten Appetit, Wolfgang und allen anderen selbstverständlich auch.

Ein süßer Gruß von Jan Scheid aus dem Trentino!
Gutes Gelingen und viel Freude beim Genießen