Spargel Panna Cotta

15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

32 Min
GESAMTZEIT

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 250 g Spargel (weißer)
- Zucker
- 400 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- Gelatine (4 Blatt)
- ½ TL Salz

Ideen für die Deko

- Shrimps
- Bacon (knusprig)
- Cracker

So machst du die Spargel Vorspeise selber:

1. Wasche den Spargel und entferne die Enden. Den grünen Spargel kannst du mit Schale verwenden, den weißen musst du schälen.
2. Schneide den Spargel in kleine Scheiben und gib ihn nach Farben getrennt in zwei Töpfe.
3. Gib in jeden Topf 200 ml Sahne sowie eine Prise Zucker und verteile den halben Teelöffel Salz auf beide. Bringe die Spargel Sahne zum Kochen und lasse sie 15 Minuten köcheln. Püriere sie dann.
4. Weiche je 2 Blätter Gelatine in kaltem Wasser ein und drücke sie in die heiße Spargel Sahne. Verrühre sie gut.
5. Fülle die Spargel Panna Cotta nun in kleine Gläser. Beginne mit einer Sorte und stelle die Gläser 30 Minuten in den Kühlschrank. Dann kannst du die zweite Farbe darauf füllen. Stelle die Gläser nun für mindestens eine weitere Stunde in den Kühlschrank.
6. Garniere das herzhafte Pannacotta vor dem Servieren mit Shrimps, Baconstreifen, Balsamico-Erdbeeren oder etwas Räucherlachs.

NEU Dieses Kochbuch ist mein Familienschatz!