



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Honig-Kirsch-Pannacotta mit Minzpesto

- GEFRO Honig Wald & Blüte
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Kirschsafte
- 200 ml Sahne
- 200 g Kirschen, entsteint und halbiert
- 1 Bund Minze
- 1 EL Zucker
- 60 g Mandeln, gehackt
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Honig-Kirsch-Pannacotta mit Minzpesto

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten Abkühlzeit

Nährwerte pro Portion:

15 g Fett	24,5 g Kohlenhydrate	6,4 g Eiweiß	2,4 g Ballaststoffe	274 kcal
-----------	----------------------	--------------	---------------------	----------

Honig-Kirsch-Pannacotta mit Minzpesto 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mark aus 1 Vanilleschote kratzen und mit 100 ml Kirschsafte erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den restlichen Kirschsafte (100 ml) einrühren. Den Saft mit 200 ml Sahne vermischen und die Hälfte der halbierten Kirschen (100 g) zugeben. 2 EL **GEFRO Honig Wald & Blüte** unterrühren. Die Panna Cotta Masse in kleine Förmchen oder Espressotassen füllen und kalt stellen.

Für die süße Pesto die Minzeblätter (1 Bund) von den Stielen zupfen. Dabei einige schöne Blätter zurückhalten für die Garnitur. 1 EL Zucker in 2 EL kochendem Wasser auflösen und kalt stellen. 60 g gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Minzeblätter mit den Mandeln, 1 EL frisch gepresstem Zitronensaft und dem Zuckersirup im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer glatten Pesto verarbeiten.

Die Panna Cotta aus den Formen lösen. Dazu die Form kurz in sehr heißes Wasser tauchen und dann stürzen.

Mit der Minzpesto auf Tellern anrichten und mit den übrigen Kirschen und der Minze garnieren.