

Joghurt Panna cotta mit Erdbeeren



Zutaten für 4 200-ml-Förmchen

- 3 Blatt Gelatine
- 450ml Vollmilch
- 110g Kristallzucker
- 2 Bio Zitronen, Schale in dünnen Streifen abgeschält
- 30g Basilikumblätter
- 240g griechischer Joghurt
- 40ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 250g Erdbeeren
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung

Gelatineblätter in viel kaltem Wasser einweichen.

Milch mit Zucker und Zitronenschale langsam aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und vom Herd nehmen.

3/4 der Basilikumblätter grob zerreißen, Gelatine gut ausdrücken, alles in die Milch geben und mit einem Schneebesen gut einrühren. Die Milch auf lauwarm abkühlen.

Die Förmchen mit geschmacksneutralem Öl einölen.

Joghurt in einer grossen Schüssel mit Schneebesen glatt rühren. Die lauwarme Milch durch ein feines Sieb dazugeben. Alles gut ausdrücken und die zurückgebliebenen Reste aus dem Sieb wegwerfen.

Die Joghurt-Milch-Mischung rühren, den Zitronensaft dazugeben und in die Förmchen füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen (mindestens 6 Stunden, maximal 2 Tage).

1 Stunde vor dem Servieren die Erdbeeren rüsten, grob schneiden und mit dem Puderzucker verrühren. Die restlichen Basilikumblätter aufrollen, in feine Streifen schneiden und zu den Erdbeeren geben. Panna cotta mit einem Messer aus den Förmchen lösen und auf je einen Teller stürzen. Mit den Erdbeeren garnieren.