

# Lavendel Panna Cotta mit Blaubeerragout



## Zutaten:

- 10 Stück Lavendelstiele
- 1 l Sahne
- 2 Päckchen Gelatine als Pulver
- 120 g Zucker
- Vanilleschote
- 800 g Heidelbeeren
- 100 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Zitrone Fruchtsaft

## Zubereitung:

**1** Lavendel waschen und trocken tupfen. Sahne, Zucker, Vanillemark und Lavendel in einem Topf aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

**2** Die Sahne durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatine in Hitze auflösen und unter die Sahnemasse mischen. 6 Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und die Panna Cotta darin abfüllen. Nun kaltstellen, am besten über Nacht.

**3** Für das Heidelbeerragout die Beeren waschen und 600 g davon in einem Topf mit den restlichen Zutaten einköcheln lassen, bis die Beeren verfallen. Alles fein pürieren. Die 200 g restlichen Beeren darunter mischen und kalt stellen.

**4** Die fest gewordene Panna Cotta mit einem feinen Messer am Rand der Tasse lösen. (Tipp: Falls die Panna Cotta immer noch an der Tasse haften, diese kurz in heißes Wasser stellen.) Das Heidelbeerragout daneben kreisförmig herum anrichten und mit Lavendelstielen und mit essbaren Blümchen garnieren.

## Star der Woche: Aubergine

Bei uns erhalten Sie dunkel Lilane und eine hell dunkel lila gestreift Variante des Fruchtgemüses.

KW 30



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: <https://bit.ly/32A6Cx1>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/3eJrLao>