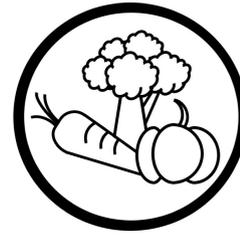


Spargel Panna Cotta



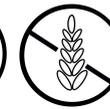
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Laktose*
frei



Vegan*

2dl Rahm*
Gelatine oder Agar Agar*

Der Rahm* kurz erhitzen. Das Geliermittel gemäss Anweisung auf der Verpackung vorbereiten.

100g Spargeln**
Salz und Pfeffer

Die Spargel gründlich waschen, schälen und weich garen. Grob schneiden und zum Rahm dazugeben. Alles gründlich mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geliermittel dazugeben.

Die Masse in eine Terrinen Form, in Gläser oder in Silikon-Formen abfüllen und sicher eine Stunde kalt stellen.

Mit Spargelspitzen dekorieren. Frische Morcheln würden ebenfalls dazu passen.

*Veganer verwenden Veganer- und Glutenfreier-Rahm und entsprechend geeignetes Geliermittel. Achtung Rahm darf beim Abbinden mit Geliermittel nicht kochen.

** Es können gut Spargelresten dafür verwendet werden oder übrige Spargelsuppe. Die Spitzen separieren für die Deko. Ob Grün oder Weiss spielt keine Rolle. Du darfst auch mischen.

