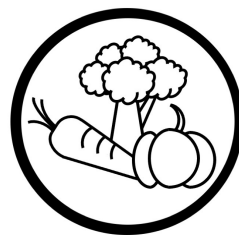


# Avocado Panna Cotta mit Basilikum



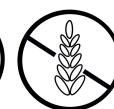
4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



Vegi



Gluten  
frei



Laktose\*  
frei



Vegan\*

Gelatine oder Agar Agar\*

Das Geliermittel gemäss Anweisung auf der Verpackung vorbereiten.

- 1 Avocado
- 2dl Rahm\*
- 2 Zweige Basilikum
- Salz und Pfeffer

Avocado halbieren, den Stein herauslösen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado würfeln und mit dem Rahm in einer Pfanne erwärmen. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Alles gründlich mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geliermittel darunterühren bis es aufgelöst ist.

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

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

\*\* Es können gut auch Avocado-Resten aus anderen Gerichten dafür verwendet werden

