

# Rüebi Zitronengras Panna Cotta



4 Portionen



Vorbereitung  
10 Minuten



Kinder  
lieben es



Gluten  
frei



1h  
Kühl stellen



Leichtes  
Rezept

3Bl	Gelatine	Die Gelatine gemäss den Anweisungen auf der Packung in kaltem Wasser auflösen.
1	kleines Rüebli	Rüebli und Zitronengras waschen, schälen und entweder reiben oder fein würfeln, oder im Thermomix (TM) 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
2	Zitronengras Stangen	
3dl	Kokosmilch	Kokosmilch und Zucker hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Masse darf nicht kochen, alternativ im TM 15 Minuten bei 70 Grad auf Stufe 2 köcheln lassen.
50g	Zucker	
		Die Masse mit einem Pürierstab pürieren oder im TM 10 Sekunden auf Stufe 10.
		Die eingeweichte Gelatine in die Masse rühren oder im TM 10 Sekunden auf Stufe 2 einrühren.
		Die Masse in kleine Förmchen füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

