B E A N S

. . . . . w i r k o c h e n

Jogurt-Panna-cotta mit Rhabarbersauce
Rezept für 8 Personen

Jogurt-Panna-cotta:

6 dl	Rahm
9 EL	Zucker
2	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
6	Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
500 g	Jogurt nature

Rhabarbersauce:

1000 g	Rhabarber, gerüstet, in Stücke geschnitten
2 dl	Wasser
2 TL	Zitronensaft
12 EL	Zucker

1 Panna cotta: Rahm, Zucker, Vanillemark und –Stängel aufkochen, auf 5 dl einköcheln. Vanillestängel entfernen. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren dazugeben, auflösen, leicht auskühlen lassen. Jogurt darunter mischen, in die kalt ausgespülten Förmchen verteilen. Zugedeckt 31/2 - 4 Stunden kühl stellen.

2 Sauce: Rhabarber, Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Zugedeckt 8-10 Minuten köcheln, pürieren, auskühlen lassen.

3 Je etwas Sauce auf Desserteller verteilen. Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Panna cotta mit einem Messer vonm Rand lösen, auf die Teller stürzen. Restliche Sauce dazu servieren..