

## Panna Cotta

### Zutaten:

- 0,5L Sahne
- 1/2TL Vanillemark (nach Geschmack auf etwas mehr)
- 5 Blätter Gelatine
- 40g Zucker

### Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2. Sahne kurz aufkochen lassen
3. Unter mittlerer Hitze Vanillemark und Zucker zufügen
4. Gelatine „auswringen“ und in die noch heiße Sahne geben
5. Gut durchrühren und in Förmchen od. Gläser füllen
6. Über Nacht kaltstellen

## Bärlauchpesto

### Zutaten:

- 200g Bärlauch
- 150-200ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 30g Pinienkerne
- 30g Parmesan

### Zubereitung:

1. Bärlauch nach faulen Stellen durchsuchen und gegebenenfalls abtrennen
2. Gut waschen und abtropfen lassen
3. Pinienkerne in der Pfanne leicht anrösten (kein Öl nötig), danach fein hacken
4. Parmesan fein reiben
5. Bärlauch und Olivenöl gut durchmischen
6. Restliche Zutaten dazugeben und weiter mixen
7. Je nach Konsistenz Öl nachfüllen
8. Abschmecken und fertig



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN