



HONIG-LINSEN-PANNA COTTA MIT BEEREN UND BALSAMICO

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Gesamtzeit: 20 Minuten | Portionen: 6

Zutaten:

- 2 Tassen (500 g) Milch mit 2 % Fett
- ½ Tasse (100 g) geteilte rote Linsen
- 1 Esslöffel (15 g) Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Esslöffel (7 g) geschmacksneutrale Gelatine, pulverisiert
- 1 ½ Tassen (350 g) Sahne mit 35 % Fett
- ¼ Tasse (85 g) Honig
- Eine Prise Salz
- ¼ Tasse (40 g) frische Himbeeren, zum Garnieren
- 1 Esslöffel (20 g) Balsamico-Reduktion, nach Bedarf zum Garnieren

Zubereitung:

1. 1½ Tassen (375 g) 2 %ige Milch, Linsen, Zucker und Vanilleschote in einen Kochtopf geben und zugedeckt köcheln lassen, bis die Linsen weich sind, etwa 10 Minuten. In der Zwischenzeit ½ Tasse (125 g) Milch in eine kleine Schüssel geben und mit Gelatine beträufeln. Lassen Sie sie stehen, während die Linsen kochen, so wird die Gelatine weich.
2. Wenn die Linsen weich sind, die Vanilleschote herausnehmen, den Inhalt in die heiße Milch kratzen und die Schote entsorgen. Pürieren Sie die heiße Milch und die Linsenmischung in der Schüssel einer Küchenmaschine, bis sie glatt sind. Das Püree in den Kochtopf zurückgeben und die eingeweichte Gelatine und die Milchmischung hinzufügen. Auf niedriger Stufe erhitzen, bis sich die Gelatine auflöst, etwa 3-5 Minuten. Nicht kochen lassen.
3. Sahne, Honig und eine Prise Salz zur Linsenmischung geben. In Sektgläser füllen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Jedes der gekühlten Panna cottas mit Himbeeren und einem kleinen Spritzer Balsamico-Reduktion garnieren.