

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Minzpesto - Panna -Cotta

Zutaten für 4 Personen:	
Pesto	500 ml Sahne
5 Blatt weiße Gelatine	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Erhitzen Sie einen halben Liter Sahne, geben 4 Esslöffel Pesto dazu und pürieren die Pestosahne mit einem Zauberstab.

Weichen Sie Gelatine mit kaltem Wasser ein und geben die in die heiße Basilikumsahne, würzen das Ganze mit etwas Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und einer Miniprise Zucker.

Jetzt brauchen Sie kleine Förmchen, die streichen Sie mit Olivenöl ein und füllen die Panna Cotta Masse rein, die muss jetzt für 3 Stunden in den Kühlschrank.

Kurz vor dem servieren paar Kirschtomaten in Scheiben schneiden und mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Das fertige Basilikum Panna Cotta stürzen Sie auf Teller und setzen einen Kranz mit den Tomatenscheibchen drum rum.

Noch ein Zweig Basilikum auf den Teller und fertig ist die Gourmetvorspeise.

- Basilikum-Petersilie-Minzpesto

- pürieren - Basilikum, Minze - glatte Petersilie
- mit Knoblauchzehen - etwas Zitronensaft
- schütten - langsam gutes, kaltgepresstes Olivenöl zu, pürieren - weiter
- schmecken - etwas Salz
- frisch gemahlenem Pfeffer ab