



KUCHLER



## Panna Cotta

Zubereitungszeit

**35 min**

Personen

**4 Pers.**

### ZUTATEN

250gr. Milch  
250gr. Rahm  
2Stk. Vanille  
100gr. Zucker  
4BL. Gelatine  
  
1Stk. Sternanis  
4Stk. Kardamom  
1Stk. Zimt  
4Stk. Orangen  
1Stk. Zitrone

### ZUBEREITUNG

Milch, Rahm, Zucker und Vanille aufkochen.  
Gelatine beifügen und in einer Schüssel kalt rühren.  
In Gläser abfüllen und kaltstellen.

Etwas Zucker in einer Pfanne caramelisieren lassen.  
Orangen-filets dazu geben. Gewürze begeben und leicht köcheln lassen.

Einen Schuss Zitronen Saft abschmecken und kalt stellen.

Das Kompott auf das Panna Cotta geben und mit Pfefferminze garnieren.

En Guete