



## Zitrus-Pannacotta mit Erdbeeren

☆☆☆☆☆  
BISHER KEINE BEWERTUNGEN

Rezept von **Estella Schweizer** (aus ihrem Buch "Kochen für die Zukunft")

**PORTIONEN**  
4 Personen

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
30 Min.

**ZIEHZEIT + KÜHLZEIT**  
1 d

### Zutaten

- 250 ml **Kokosmilch**
- 250 ml **Hafer-, Mandel- oder Reisdrink**
- 1 **Bio-Zitrone** in Streifen abgeriebene Schale
- 1 **Bio-Orange** in Streifen abgeriebene Schale
- 25 g **Rohrzucker**
- 1 **Vanilleschote oder Zimtstange** optional
- 20 g **Maisstärke**
- 2 g **Agar-Agar**
- 1 Prise **Salz**
- 500 g **Erdbeeren**
- etwas Dicksaft**

### Zubereitung

- 1** Kokosmilch und Pflanzendrink in einen Topf geben und erwärmen. Die abgriebebenen Zitruschalen hineingeben und den Rohrzucker in der Mischung auflösen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Schote in die Milchmischung geben, das Mark für die Erdbeeren aufbewahren. Die Zitrusmilch über Nacht ziehen lassen.
- 2** Die Zitrusmilch durch ein Sieb gießen und dabei die Zitruschalen abseihen. Diese aufbewahren, die Vanilleschote entsorgen. Die Milch aufkochen. Maisstärke, Agar-Agar und Salz mit 150 Milliliter Wasser verrühren. In die siedende Zitrusmilch geben und alles unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen. Anschließend auf vier Gläser oder Schälchen verteilen, die Zitruschalen hineingeben und die Pannacotta auskühlen lassen. Danach für mindestens 8 Stunden, besser aber über Nacht kalt stellen.
- 3** Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Vanillemark mit etwas Dicksaft verrühren und die Erdbeeren damit beträufeln. Zur Pannacotta genießen.

**Gericht:** Nachspeise

**Küche:** Italienisch

**Keyword:** Dessert, erdbeeren, Sommer