



Lavendel - Heidehonig Panna Cotta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Progressiv, aus der Sterneküche, unwahrscheinlich lecker

Zutaten

- 250 ml Sahne
- 3 Tl blaue Lavendelblüten (Aus der Apotheke)
- 1 großer El Honig
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne mit dem Honig und den Lavendelblüten etwas 5 min. bei kleiner Hitze aufkochen.

Schritt2

Etwas reduzieren, einkochen lassen, die Lavendelblüten dazu geben, ausziehen lassen.

Schritt3

Danach durch ein Küchensieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unter rühren. In Portionsförmchen füllen, mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** aus der sterneküche, progressiv

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lavendel-heidehonig-panna-cotta/>