



# Panna cotta von Zitronengras und Kokosmilch mit Vanille - Erdbeersalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach sommerlich köstlich

## Zutaten

- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Limette oder Zitrone in Scheiben
- 400 ml Kokosmilch
- 2 El Zucker
- 2 - 3 El Batida de Coco, Kokoslikör
- Geröstete Kokosraspeln für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zitronengrasstiele leicht drücken, plattieren und in grobe Stücke schneiden, die Limette in dünne Scheiben.

### Schritt2

Mit der Kokosmilch und dem Zucker leise ca. 5 min. köcheln, danach ca. 30 min. „ausziehen“ lassen.

### Schritt3

Durch ein Küchensieb passieren, wieder etwas erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine auflösen.

### Schritt4

Den Kokoslikör zufügen und in 4 Portionsförmchen gut auskühlen lassen.

## **Schritt5**

Mit gerösteten Kokosraspeln bestreut servieren. Dazu schmeckt ein mit Vanillezucker mariniertes Erdbeer Salat.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panna-cotta-von-zitronengras-und-kokosmilch-mit-vanille-erdbeersalat/>