

Joghurt-Thymian Panna Cotta mit Himbeer Eis

Zutaten für 6 Personen:

400ml	Sahne
120g	Zucker
8 Zweige	Thymian, grob gezupft
2 ½ Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
300g	Naturjoghurt
250g	TK Himbeeren
	Milch
	Zucker

- Für die Panna Cotta die Sahne mit Zucker und Thymian aufkochen und vom Herd ziehen. Die ausgedrückte Gelatine unter die heiße Mischung rühren. 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen. Mit dem Joghurt verrühren und in Gläser füllen. 2 Stunden kalt stellen.
- Für das Eis die Beerenfrüchte mit Milch und Zucker pürieren bis eine cremige Masse entstanden ist.