



*Tisch
am Fenster*

Quarantäne Kochen



Lecker durch die Zeit
daheim!

Rezept

„Panna Ricotta mit
Rhabarberkompott“



*Tisch
am Fenster*

Einkauf für 4 Esser

- 330g Sahne
- 100g Ricotta
- 1 Vanilleschote
- 50g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 250g Rhabarber
geschält und in Stücke
geschnitten
- 50g Zucker
- 1 fingerdickes Stück
Ingwer
- Saft und Schale von $\frac{1}{2}$
Zitrone
- Evtl. etwas Speisestärke





*Tisch
am Fenster*

Zubereitung:

Zeit 30 min, 4 Stunden Kühlzeit, am besten über Nacht

Sahne mit Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und unter Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen. Gelatine einweichen. Vanillestange aus der Sahne nehmen und ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen. Ricotta hinein geben und auf Eiswasser kalt rühren, bis die Masse anfängt zu gelieren. Ricottamasse in Gläser abfüllen und im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.

Den Zucker in 250 ml Wasser unter Rühren langsam erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, dazugeben und mit kochen, bis der Geschmack sich entfaltet hat. Mit einem Schaumlöffel aus dem Zuckerwasser entfernen und die Rhabarberstücke hinzugeben. Im Ofen bei 150°C 30min garen. Herausnehmen, den Zitronensaft und in feine Streifen geschnittene Zitronenschale zugeben und kalt stellen. Mit dem Panna Ricotta servieren.



#MitAbstandDasBeste

Bleibt daheim und genießt!