

## TOMATEN PANNA COTTA MIT PARMASCHINKEN



### ZUTATEN

4 

- 12 Scheiben Parmaschinken
- 2,5 dl Sahne
- 1 dl Milch
- 0,1 dl Balsamico Sirup
- 30 g Bresc Pesto rosso
- 10 g Bresc Pesto di basilico
- 1,5 g Agar Agar
- 4 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- Pfeffer und Salz
- Kresse

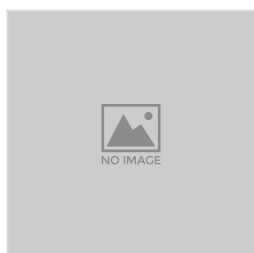
### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikum-Pesto  
1000g



Bresc Rotes Pesto 450g



Bresc Süßsaure  
Kirschtomaten,  
Knoblauch, Petersilie  
1100g

### ZUBEREITUNG

Sahne, Milch und Pesto rosso erhitzen. Agar-Agar hinzufügen und zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung in eine Form gießen und im Gefrierschrank abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf einer Platte erwärmen lassen. Die Scheiben Parmaschinken spielerisch hinzufügen. Mit Balsamico-Sirup, Pesto di basilico, Kirschtomaten und Kresse garnieren.