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

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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikum-Pesto 1000g



Bresc Rotes Pesto 450g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000