

## **Tomaten Panna Cotta mit Tomaten-Knusper-Stangerln**



**Vorbereitungszeit:** 30 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Blätterteig: 1 Pkg
- Gelatine {alternativ 1 Pkg. granuliert Gelatine}: 6 Blätter
- Knoblauchzehe: 1
- Parmesan {frisch gerieben}: 100 g
- Salz & Pfeffer: None
- Schlagobers: 250 g
- gehacktes Basilikum: 2 EL

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 250 g



## Zum Garnieren

- Blätter Basilikum: None
- Cherry Tomaten: 4-8
- Olivenöl: None

## Vorbereitung

Für die Panna Cotta den Knoblauch schälen und fein hacken. Schlagobers und passierte Tomaten in einem Topf langsam erhitzen {Achtung: nicht kochen lassen!}. Den gehackten Knoblauch und den frisch geriebenen Parmesan einrühren. Die Gelatineblätter hineinlegen und vorsichtig umrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Mit Salz würzen. Die Panna Cotta in vier Gläsern anrichten und für rund zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Tomaten-Knusper-Stangerln den Blätterteig ausrollen und mit den passierten Tomaten bestreichen. Das gehackte Basilikum darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig über die kurze Seite zusammenklappen. In einen Zentimeter breite Streifen schneiden, diese eindrehen und ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft rund 15 bis 20 Minuten backen.

Die Panna Cotta aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Tomaten anrichten und mit einigen Basilikumblättern und den Tomaten-Knusper-Stangerl garniert servieren.