

# Parmesan Panna Cotta mit Basilikumpesto und Backerbsen

Parmesan Panna Cotta mit Basilikumpesto und Backerbsen schmeckt sommerlich frisch. Diese geschmackvolle Panna Cotta Variante lässt sich ideal vorbereiten auch einfach im Glas zu transportieren.

## Parmesan Panna Cotta mit Basilikumpesto und Backerbsen

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten:

#### Für das Basilikumpesto:

- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Pinienkerne
- ¼ Bund Basilikum
- 80 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer

#### Für die Panna-Cotta:

- 300 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz

- ½ Knoblauchzehe
- 120 g Parmesan {frisch gerieben}
- 2 Blätter Gelatine

#### **Zum Garnieren:**

- einige Blätter frisches Basilikum
- 3-4 EL Parmesan {frisch gerieben}
- 4 EL **LAND-LEBEN Backerbsen**
- 2 EL geröstete Pinienkerne

#### **Zubereitung:**

##### **Für das Basilikumpesto:**

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und grob hacken. Mit den Knoblauchzehen, den Pinienkernen, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Stabmixer zu Pesto pürieren.

##### **Für die Panna Cotta:**

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Schlagobers 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 Gläser füllen und das Basilikumpesto darauf verteilen. Für circa zwei Stunden im Kühlschrank festwerden lassen. Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit frischen Basilikumblättern und etwas frisch geriebenem Parmesan sowie LAND-LEBEN Backerbsen garnieren. Mit kurz in der Pfanne angerösteten Pinienkernen bestreuen.