

# Lavendel - Heidehonig Panna Cotta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Progressiv, aus der Sterneküche, unwahrscheinlich lecker

## Zutaten

- 250 ml Sahne
- 3 Tl blaue Lavendelblüten (Aus der Apotheke)
- 1 großer El Honig
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1 kleine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sahne mit dem Honig und den Lavendelblüten etwas 5 min. bei kleiner Hitze aufkochen.

### Schritt2

Etwas reduzieren, einkochen lassen, die Lavendelblüten dazu geben, ausziehen lassen.

### Schritt3

Danach durch ein Küchensieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unter rühren. In Portionsförmchen füllen, mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** aus der sterneküche, progressiv

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lavendel-heidehonig-panna-cotta/>