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