

## Panna Cotta mit Ziegenfrischkäse und Beerensalat (Dessert)

### Zutaten

40g Zucker  
2 dl Rahm  
200g Ziegenfrischkäse nature  
0,5 TL Agar-Agar

Alle Zutaten zusammen aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Leicht auskühlen lassen und in die gewünschte Form abfüllen. Kühlstellen, stürzen und auf Beerensalat anrichten.

Es kann auch Gelatine anstelle Agar-Agar verwendet werden. Auf diese Masse 5 bis 6 Blatt Gelatine (10g).

## Alternativ mit Beerensuppe (Dessert)

### Zutaten

300g gemischte gefrorene Beeren  
100g gemischte frische Beeren  
ca. 80g Puderzucker  
1 Spritzer Prosecco oder Weisswein

Gefrorene Beeren spülen und in einem Sieb über einer Schüssel auftauen lassen. Aufgetaute Beeren durch das Sieb oder durch ein Passiertuch auspressen. Den Presssaft mit dem Auftausaft mischen und mit dem Puderzucker und dem Prosecco abschmecken. Suppe über das Panna Cotta geben und mit den frischen Beeren garnieren.

