

## Joghurt-Panna Cotta mit Erdbeergelee

Süßes geht bekanntlich immer, aber dafür ewig in der Küche stehen, darauf hat man bei der Hitze keine Lust. Olafs leckerste Neuentdeckung in diesem Sommer: Joghurtgelee. Schmeckt genauso elegant wie ein italienisches Pannacotta, ist aber viel leichter und hat weniger Kalorien.

### Zutaten (für 4 Portionen)

300 g Joghurt  
30 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
Abrieb von einer Zitrone  
5 g Agar Agar  
150 ml Milch

#### *Für das Erdbeergelee:*

300 g Erdbeeren  
1 EL Puderzucker  
4 g Agar Agar  
100 ml Apfelsaft

#### *Für die Garnitur:*

Roter Smoothie  
Beeren

### Zubereitung

Joghurt mit 30 g Zucker und Vanillezucker verrühren, die abgeriebene Schale einer Zitrone dazugeben.

Milch mit Agar Agar 2 min köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen und zum Joghurt geben, schnell gut verrühren. Förmchen bzw. Gläser zu 2/3 füllen, etwa 1 Stunde kaltstellen, bis Joghurt fest ist.

Dann Erdbeeren putzen, in grobe Stücke schneiden, mit Puderzucker pürieren.

Apfelsaft mit Agar Agar 2 min köcheln lassen, etwas abkühlen lassen und zum Erdbeerpüree geben, schnell und gut verrühren. Auf die Joghurtmasse gießen und mind. 3 Stunden durchkühlen lassen.

Mit Beeren und rotem Smoothie servieren.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*