



Tomatensorbet mit Tomaten- Mango-Kompott

Zutaten (6 Personen)

2 Scheiben Brioche (100 g,
2 cm dick)
100 g griechischer Joghurt
(10 % Fett)
125 g Sahne
30 g Butter
2 EL Limettensaft
10 getrocknete Oliven (20 g)
2 Packungen passierte
Tomaten (à 400 g)
1 Dose stückige Tomaten
(400 g)
2 EL Tomatenmark
1 Zitrone
1 reife Mango
½ Vanilleschote
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
100 g + etwas Zucker

Verwendete Produkte



Schritt 1: Das Tomatensorbet

Passierte Tomaten, Sahne, Zitronensaft, Zucker, Tomatenmark, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Masse für etwa 30 – 40 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Anschließend für mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

Schritt 2: Das Kompott

Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen und die stückigen Tomaten hinzugeben. Limettensaft, Vanillemark und Mango untermischen. Im Anschluss das fertige Kompott ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

Schritt 3: Die Brioche rösten

Brioche in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brioche darin rösten. Die geröstete Brioche mit dem Kompott und dem Sorbet servieren – und eiskalt genießen!