



Tomatensorbet mit Tomaten-Mango-Kompott

Zutaten für 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 ORO di Parma passierte Tomaten
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 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!