



Tomatensorbet mit Parmesanwaffel

Erfrischendes Tomatensorbet aus ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum, serviert in einer knusprigen Parmesanwaffel mit Rucola



Leicht



4 Portionen



510 min.



Dieses Tomatensorbet vereint die fruchtige Frische von ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum mit einer knusprigen Parmesanwaffel. Der würzige Käse, feiner Rucola und etwas Balsamico sorgen für einen spannenden Kontrast aus süßlicher Tomate, Salz und Frische.

Zutaten

für das Tomatensorbet

700 g ORO di Parma
Passierte Tomaten mit
Basilikum

für die Parmesanwaffeln

150 g Parmesan

zum Servieren

30 g Rucola
20 ml Balsamico-Creme

Schritt 1: Tomatenmasse einfrieren

600 g ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum in eine Eiswürfelform füllen und mindestens 8 Stunden im Gefrierfach vollständig durchfrieren lassen.

Schritt 2: Tomatensorbet cremig pürieren

Die gefrorenen Tomatenwürfel in einen Multizerkleinerer geben. Die restlichen 100 g passierten Tomaten hinzufügen und alles zu einem feinen, cremigen Sorbet pürieren. Anschließend bis zum Servieren kalt stellen.

Schritt 3: Parmesanwaffeln herstellen

Den Parmesan fein reiben. Eine gut beschichtete Pfanne erhitzen und den Käse gleichmäßig als Kreis einstreuen. Den Parmesan schmelzen lassen, bis er leicht blubbert und goldgelb wird.

Schritt 4: Waffelform gestalten

Den noch warmen Käse vorsichtig aus der Pfanne nehmen und über einen Trichter oder eine ähnliche Form legen. Kurz auskühlen lassen, damit die typische Waffelform entsteht.

Schritt 5: Anrichten

Die Parmesanwaffeln mit Rucola befüllen. Mit einem Eisportionierer oder Löffel Kugeln des Tomatensorbets einsetzen und nach Wunsch mit etwas Balsamico-Creme garnieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte