Tomatensorbet mit Tomaten-Mango-Kompott

Eisiges Tomatendessert mit fruchtiger Mango

Leicht | 6 Portionen | 60 min.



Was für ein Nachtisch: Dieses fruchtig-süße Sorbet nach italienischem Rezept ist eine kühle Freude zum Dahinschmelzen auf deinem Gaumen! Ein Dessert, das ganz sicher in (bester) Erinnerung bleibt und ein echter Hingucker bei jeder Feier ist.

Zutaten

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

Etwas mehr als 100 g Zucker

Schritt 1: Die Vorbereitung

Für das Sorbet gibst du zunächst die passierten Tomaten in eine Schüssel und fügst dann Sahne, Zitronensaft, eine Prise Zucker und zwei Esslöffel Tomatenmark hinzu. Jetzt kannst du alles mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit einem Handrührer gut vermischen. Lass das Tomatensorbet dann entweder für etwa 30 bis 40 Minuten in einer Eismaschine gefrieren oder stelle es für mindestens eine Stunde in dein Gefrierfach.

Schritt 2: Das Kompott

Um das Kompott herzustellen, gibst du Zucker in einen Topf und lässt den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann die stückigen Tomaten hinzugeben und umrühren, bis sie leicht köcheln. Schalte die Herdplatte ab und mische Limettensaft, Vanillemark sowie gewürfelte Mango unter. Nun kannst du den Topf beiseite stellen und das Kompott etwa zwei Stunden abkühlen lassen.

Schritt 3: Das Finale

Jetzt kommt die Brioche zum Einsatz: Schneide sie in Würfel und lass Butter in einer Pfanne schmelzen. Röste das Hefegebäck darin goldbraun an. Die fertigen Brioche kannst du dann mit dem Kompott, dem Tomatensorbet und griechischem Joghurt servieren. Das Kompott mit getrockneten Oliven garnieren. Eccellente!

Verwendete Produkte:







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