Rezept

Ziegenkäse-Tiramisu

Ein Rezept von Ziegenkäse-Tiramisu, am 27.04.2024

Zutaten

4	Tomaten
1 EL	Olivenöl
150 g	Ziegenfrischkäse
1 Bund	Basilikum
5 EL	Olivenöl
	Salz
	ca. 4 Scheiben Olivenbrot (je nach Größe des Brots)
1 EL	Balsamico-Essig
	2-3 Tropfen Tabascosauce
3 EL	Naturjoghurt
	1/2 Bio-Zitrone
	ca. 100 ml heiße Gemüsebrühe
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6	Kirschtomaten
	Olivenöl mit Limetten- oder Zitronenaroma

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und mit dem Stabmixer pürieren. Balsamico-Essig und Olivenöl untermischen, mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Für die Käsecreme den Ziegenfrischkäse mit Joghurt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Basilikum waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. (6 Blättchen zum Anrichten beiseitelegen.) Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Olivenöl pürieren, dabei so viel heiße Gemüsebrühe dazugeben, dass eine homogene Masse entsteht. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Olivenbrot toasten, entrinden und fein zerkrümeln. Die Hälfte der Krümel in die Gläser verteilen. Darauf etwas Tomatensauce geben, dann etwas Käsecreme und mit Basilikumsauce abschließen. Nochmals Krümel darauf verteilen und den ganzen Vorgang wiederholen. Mit Basilikumsauce enden. Mit je 1 Kirschtomate (je nach Größe halbiert) und 1 Basilikumblatt dekorieren. Mit wenig Limetten-Olivenöl beträufeln und etwas grob gemahlenen Pfeffer darübermahlen. Mindestens 2 Std. kalt stellen.