Rezept

Tomatenflan mit Basilikumsauce

Ein Rezept von Tomatenflan mit Basilikumsauce, am 26.04.2024

Zutaten

500 g	Fleischtomaten
	Salz
1 Prise	Zucker
3	Eier
1	gehäufter EL Tomatenmark
40 g	Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben
4	feuerfeste Förmchen von je 200 ml Inhalt
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer
2 Bund	Basilikum
125 g	sehr frische Sahne
80 g	geriebene Mandeln
60 ml	Olivenöl
	Fett für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Stielansätze der Tomaten entfernen, die Tomaten kurz überbrühen, häuten, klein würfeln und in einen Topf geben. Knoblauch schälen und dazupressen. Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, die Tomaten erhitzen, bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen. Mit dem Pürierstab durchmixen (Step 1) und das Püree abkühlen lassen.

2. Vom Basilikum ein paar Blättchen fein hacken. Den Backofen auf 150° vorheizen, die Fettpfanne des Ofens mit warmem Wasser füllen.

3. Unter das Püree gehacktes Basilikum, Eier, Sahne, Tomatenmark, Mandeln und Käse mischen, salzen und pfeffern. Die Förmchen fetten, mit der Masse füllen und in die Fettpfanne stellen, sie sollen zu höchstens zwei Drittel im Wasser stehen (Step 2). Die Flans im Ofen (unten, Umluft 140°) in 40-45 Min. stocken lassen, aus dem Wasser heben, 10 Min. stehen lassen.

4. Für die Sauce die übrigen Basilikumblätter mit dem Olivenöl glatt pürieren, salzen und pfeffern. Die Flans mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen und vorsichtig auf Teller stürzen (Step 3). Mit Basilikumsauce beträufeln und servieren.