

Tomatensorbet mit Basilikum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bitte nur in der Tomatensaison, ein erfrischender Zwischengang

Zutaten

- 500 g vollreife Tomaten ohne Kerne, grob gewürfelt
- 300 ml frischer Orangen Saft und etwas Abrieb
- 1/2 Tl frischer, gehackter Thymian
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Tabasco
- 3 - 4 Basilikum Blätter in dünnen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker hellbraun karamellisieren und die Tomaten und den Thymian dazu geben. Ca. 5 - 6 min. köcheln lassen., etwas reduzieren und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt2

Durch ein feines Küchensieb streichen. Orangensaft und Abrieb dazu geben und Salz und Tabasco abschmecken.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

In der Eismaschine zu einem "softigen" Sorbet ausfrieren und in eiskalten Gläser oder Cocktail - Schalen portionieren; mit feinen Basilikum Streifen servieren.

Schritt5

Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen, ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen, dabei jede Stunde durchrühren, damit das Sorbet glatt und geschmeidig bleibt.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensorbet-mit-basilikum/>