

# Tomaten-Tarte mit Basilikum-Joghurt-Eis, Parmesan-Chip

**Für zwei Personen**

**Für die Tomaten-Tarte:**

1 grüne Cherrytomate	1 gelbe Cherrytomate	1 rote Cherrytomate
100 g Mehl	50 g Ziegenfrischkäse	50 g Frischkäse
25 g Schafskäse	½ EL Dijonsenf	1 Msp. Backpulver
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	50 g Butter
1 EL dunkler Balsamico	1 EL Olivenöl	Zucker
½ TL Salz	Pfeffer	

**Für das Basilikum-Joghurt-Eis:**

1 Bund Basilikum	125 g Joghurt	100 ml Wasser
100 g Zucker	1 Zitrone	1 Limette

**Für den Parmesanchip:**

100 g Parmesan	Chiliflocken
----------------	--------------

**Für das Tomaten-Concassé:**

2 rote Fleischtomaten	2 gelbe Fleischtomaten	Piment-d'Espelette
Chilischote	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Tomaten-Pesto:**

30 g getrock. Öl-Tomaten	1 Knoblauchzehe	5 Blätter Basilikum
30 ml Olivenöl	20 g Parmesan	20 g Pinienkerne
Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Tomaten-Tarte:** Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Backpulver, Salz sowie 2 EL kaltem Wasser rasch verkneten und ausrollen. Eine Form fetten und mit dem Teig ausfüllen. Tarteböden für ca. 8 Minuten im vorgeheizten Ofen vorbacken.

Ziegenfrischkäse und normaler Frischkäse mit Senf und Tomatenmark vermengen. Abschmecken mit Zucker, Thymian, Salz und Pfeffer.

Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Böden aus dem Ofen nehmen und mit der Masse befüllen.

Auf die Masse die Tomatenscheiben und den Schafskäse verteilen.

Die Tarte sollte nun noch bei 190 Grad ca. 20 Minuten in Ofen.

Anschließend mit Olivenöl und Balsamico beträufeln.

**Für das Basilikum-Joghurt-Eis:** Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stängel entfernen.

Daraufhin mit Wasser, Zucker und Zitronen- und Limettensaft in einen Mixer geben bis der Basilikum sehr fein ist. Joghurt unterrühren und nochmal kurz durchmischen. Danach durch ein Sieb drücken und für ca. 20 Minuten in die Eismaschine geben.

**Für den Parmesanchip:** Parmesan auf ein Backblech reiben und mit Chiliflocken würzen.

Für ca. 5 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

**Für das Tomaten-Concassé:** Tomaten enthäuten und in Spalten schneiden. In Olivenöl andünsten und mit den Gewürzen abschmecken.

**Für das Tomaten-Pesto:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein mixen. Daraufhin mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schwindt am 11. August 2021