

Tomaten-Granita auf Tomaten



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Vorspeise für 6 Personen

300 g Fleischtomaten,
in Stücken

1 roter Peperoncino,
entkernt, in Stücken

1 Bio-Zitrone,
nur wenig abgeriebene
Schale

2 EL Gin

1½ TL Rohrzucker

2 Prisen Salz

**400 g verschiedenfarbige
Tomaten,** in Scheiben

½ **Gurke,** in Scheiben

100 g Crème fraîche

2 EL Olivenöl

2 EL Crema di Balsamico

2 EL Basilikum,
grob geschnitten

¼ TL **Fleur de Sel**

wenig Pfeffer

1. Tomaten mit allen Zutaten bis und mit Salz pürieren, durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel streichen. Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 4-mal mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.
2. Tomaten und Gurke auf Teller verteilen. Crème fraîche, Öl und Crema di Balsamico darauf verteilen. Basilikum, Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen. Granita darauf anrichten.

Portion: 235 kcal, F 15 g, Kh 13 g, E 2 g

