



Foto links

## Tomaten-Sorbet

• EINFACH, RAFFINIERT, VEGETARISCH

FÜR 6–8 PORTIONEN

### TOMATEN-SORBET

- 3 Dosen Tomaten (à 400 g)
- 175 g Zucker
- Salz
- 6–8 TL grüner Tabasco

## Nur das Sorbet

**1.** Für das Tomaten-Sorbet Tomaten im Sieb 10 Minuten abtropfen lassen, dabei grob zerdrücken, Saft auffangen, 175 ml Tomatensaft abmessen, mit Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und 3 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mischung beiseitestellen.

**2.** Tomaten durch das Sieb in eine Schüssel streichen. 600 g Tomatenpüree (eventuell mit Tomatensaft auffüllen) und Tomaten-Zucker-Mischung verrühren, mit 1 Prise Salz und Tabasco würzen. In der Eismaschine 35–40 Minuten gefrieren lassen. In eine flache Schale füllen und 1 Stunde ins Gefriergerät stellen.