



## Tomaten-Tiramisu

Man nehme für 4 Portionen:

400 g Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
250 g Ricotta  
1 Ciabattabrötchen [ca. 90 g Ciabatta]  
1 unbehandelte Zitrone  
5 EL Olivenöl  
1 EL weißen Balsamico  
Salz  
Pfeffer  
8 oder 12 Basilikumblätter

- Tomaten vierteln, Stielansatz entfernen, entkernen, Viertel in kleine Stücke schneiden
- Knoblauch pellen, Keim entfernen, sehr fein würfeln
- Von der Zitrone die Hälfte der Schale abreiben
- Ciabattabrötchen bzw. Ciabatta in kleine Würfel schneiden
- ggf. Basilikumblätter zerzupfen

Ciabattawürfel in einer Pfanne in 3 EL Olivenöl anrösten und auf Küchenkrepp abkühlen lassen. Tomatenstücke mit Knoblauch, 1 EL Olivenöl und dem Balsamico vermengen, pfeffern und salzen. Ricotta mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. In Gläser schichten: je 1 Lage Ciabattawürfel, Tomaten, Ricotta, das Ganze wiederholen. Mit ein paar Tropfen Olivenöl und Basilikum garnieren.