Pomito

Flan mit Tomatensauce



Vorbereitungszeit: 90 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Butter: n. B.
- Ei: 1
- Frische Sahne: 250 g
- Parmigiano Reggiano: 30 g
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Stracciatella: 50 g

Vorbereitung

1. Sahne, Parmesan, **Tomatenmark**, Ei, Salz und Pfeffer in einen Krug geben und gut mixen.
2. Die Förmchen mit Butter einfetten und die Mischung hinein gießen.
3. Etwa 1 Stunde bei 95 °C im Wasserbad garen.
4. Auf dem Teller mit Stracciatella di Burrata und frischem Basilikum anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 40 g

