Tomaten-Tiramisu mit Basilikum-Ricotta-Creme

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze bis zur gewünschten Bräune anrösten.
2. Tomaten und Basilikum abwaschen und abtrocknen.
3. Tomaten mit dem Knoblauch, etwas Olivenöl, dem Honig, Salz und Pfeffer in einer Auflaufform bei 200 °C für ca. 10-15 Minuten backen.
4. Basilikum mit dem Ricotta, Salz und Pfeffer pürieren.
5. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anbraten.
6. Olivenöl in eine Auflaufform geben und immer im Wechsel Brot (mit etwas Balsamico Essig), Creme und die Tomaten darauf verteilen.
7. Anschließend die Pinienkerne darüber verstreuen und mit der Balsamico Creme garnieren.

Zutaten

- 500 g Cherrytomaten
- 400 g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 Ciabatta
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Honig
- Olivenöl
- Balsamico Essig und Creme
- Salz, Pfeffer
- 1 Packung Pinienkerne