

Tomaten-Cheesecake mit Basilikum

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Für die Springform «Quadro» oder eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

120 g Biskuits (z. B. Petit Beurre)

40 g Butter, flüssig, abgekühlt

Belag

4 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Wasser

3 Tomaten (ca. 600 g), sehr fein gehackt

2 Esslöffel Wasser

200 g Frischkäse
(z. B. Philadelphia)

180 g Crème fraîche

2 Eier

70 g Zucker

1 Esslöffel Mehl

2 Esslöffel Basilikum,
fein gehackt

1 unbehandelte Zitrone, nur
½ abgeriebene Schale und
½ Saft

1. Biskuits in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen oder im Cutter mahlen, mit der Butter mischen. Masse auf dem vorbereiteten Blechboden verteilen, mit dem Boden eines Glases gut andrücken. Zugedeckt kühl stellen.

2. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. Tomaten mit dem Wasser begeben, ca. 20 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Etwas abkühlen, auf dem Biskuitboden verteilen.

3. Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren, auf den Tomaten verteilen.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 30 Min. abkühlen. Herausnehmen, auskühlen, aus der Form nehmen. Zugedeckt kühl stellen.

Haltbarkeit: in Folie verpackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Pro Stück (⅓): 23 g Fett, 6 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1452 kJ (347 kcal)

Die natürliche Süsse von sonnengereiften Tomaten kommt im Cheesecake toll zur Geltung

