



## Tomaten-Kräutertiramisu

### Zutaten (für 4 Gläser á ca. 300 ml)

- 200 g altes Brot (nicht zu hart)
- Etwas Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 1 Handvoll Kräuter (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch,...)
- Salz, Pfeffer
- 180 g Ricotta
- 300 g Topfen mager
- 1 TL Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL italienische Gewürze
- Pfeffer



### Zubereitung:

Das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, klein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Das Brot in der Pfanne rösten, bis es knusprig ist.

Tomaten in kleine Würfel schneiden, mit fein gehackten Kräutern, Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Topfen mit dem Ricotta, Zitronenschale, Zitronensaft verrühren und mit Pfeffer und 1 TL italienische Gewürze würzen.

Die Brotwürfel, die Topfen-Ricottacreme und die Tomatenmischung abwechselnd in die vier Gläser füllen. Zugedeckt etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.