

## Flan mit Tomatensauce



**Zubereitungszeit:** 90 min.  
**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Zutaten (2 Personen)

#### • Zutaten

- Tomatenmark 2-fach konzentriert 200g 40 g
- 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

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**



## Zubereitung

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.