



Herzhafte Mini-Cheesecakes mit Tomatenmarmelade

Für 14 Stück

Tomatenmarmelade

450 g Tomaten kreuzweise am Stielansatz einschneiden und 1 min in kochendes Wasser legen, Haut abziehen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden.
6 getr. Tomaten in Öl fein hacken. Beides mit
65 g braunem Zucker und
¼ TL Zimt und
½ TL Salz und
¼ TL Pfeffer in einem Topf 30 min köcheln und dann abkühlen lassen.

Kürbiskern-Teig

50 g weiche Butter mit
100 g Mehl und
2 EL Kürbiskerne gehackt, sowie
1 TL getr. Kräuter zu einem Mürbeteig verkneten und auf einem Blech mit Backpapier ausrollen. Einen
Tortenring (Ø 18 cm) daraufsetzen, den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 12 min backen. Aus dem Rohr nehmen und kurz abkühlen lassen.

Cheesecake-Masse

225 g Frischkäse mit
80 g Parmesan gerieben, und
10 Basilikumblätter fein gehackt, zusammen mit
½ EL Zucker und
1 Ei und
¼ TL Salz zu einer Paste vermischen. Die Masse auf den vorgebackenen Kuchenboden gleichmäßig verstreichen, dann im Backofen bei 150 Grad noch einmal 15 min backen. **Abkühlen** lassen. Mit einer Ausstechform (5 cm) kleine Törtchen ausstechen und mit der Tomatenmarmelade bestreichen. Mit
Basilikumblättchen dekorieren.

