



Heiße geröstete Kirschtomaten auf kaltem Joghurt

4 Personen als Vorspeise oder Mezze · ca. 40 Min · einfach

Zutaten

- 350 g Kirschtomaten
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- ½ TL Zucker
- 3 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben
- 3 Zweige Thymian
- 5 Stängel Oregano (5 g)
- 1 Bio-Zitrone: von einer Hälfte 3 Streifen Schale dünn abgeschält, von der anderen ½ TL Schale abgerieben
- 350 g fester griechischer Joghurt, kühl-schrankkalt
- 1 TL Meersalzflakes
- 1 TL Isot Biber (oder ½ TL Chiliflocken)
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Tomaten mit Öl, Kreuzkümmel, Zucker, Knoblauch, Thymian, drei Stängeln Oregano, den Schalenstreifen, einer halben TL Salzflakes und viel Pfeffer mischen. In eine passende ofenfeste Form geben, in der sie gerade Platz haben, und 20 Minuten rösten, bis die Haut Blasen wirft und die Flüssigkeit blubbert. Dann den Grill zuschalten und 6 bis 8 Minuten grillen, bis die Tomaten oben dunkel werden.
- In der Zwischenzeit den Joghurt mit der abgeriebenen Zitronenschale und einer viertel TL Salzflakes verrühren und bis zum Servieren kalt stellen.
- Joghurt auf einer Platte verstreichen und in der Mitte eine Mulde formen. Erst die Tomaten samt Saft, Knoblauch und Kräutern hineinlöffeln, dann die abgezupften Oreganoblätter und den Isot Biber darüberstreuen. Sofort mit Brot servieren.

Tipp: Der ganze Reiz ist der Kontrast heiß auf kalt, also wirklich erst kurz vorm Servieren zusammensetzen. Dazu passt knuspriges Sauerteigbrot.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

