

Heiß geröstete Kirschtomaten mit kaltem Joghurt

Nach Ottolenghi ["Simple"](#) S. 82

Zutaten für 4 Personen:

350g Kirschtomaten

3EL [Olivenöl](#)

¾ TL [Kreuzkümmel](#)

½ TL Zucker

3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten

3 Zweige Thymian

5 Stängel [Oregano](#) (5g)

1 Bio-Zitrone, von einer Hälfte 3 Streifen Schale dünn abgeschält, von der anderen ½ TL Schale abgerieben

350g sehr fester griechischer Joghurt, optional Schaf- oder Ziegenjoghurt aus Österreich

1TL Aleppo Pfeffer oder ½ TL [Chiliflocken](#)

[Meersalzflöckchen](#) und [schwarzer Pfeffer](#)

Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Die Tomaten mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Zucker, Knoblauch, Thymian, drei Stängeln Oregano, Zitronenschalenstreifen sowie ½ TL Meersalzflöckchen und 1 kräftige Prise frisch gemahlenem Pfeffer in eine Schüssel geben. Wer keinen Zucker will, lässt ihn weg.

Alles gut mischen, dann in eine ofenfeste Form geben, in der alles gerade eben Platz findet. Im Ofen 20 Minuten rösten, bis die Haut der Tomaten Blasen wirft und die Flüssigkeit brodelt. Den Backofengrill einschalten und die Tomaten 6-8 Minuten grillen, bis sie oben dunkel werden.

Während die Tomaten im Ofen sind, den Joghurt mit der abgeriebenen Zitronenschale und ¼ TL Meersalzflöckchen verrühren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Sobald die Tomaten fertig sind, den eiskalten Joghurt auf einer Platte (mit Rand) oder in einer weiten Schale verstreichen und mit einem Löffelrücken in der Mitte eine Mulde formen. Erst die heißen Tomaten mitsamt der Flüssigkeit, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Knoblauch und den Kräutern, dann die von den restlichen Stängeln abgezapften Oregano-Blätter und den Aleppo-Pfeffer hineingeben. Sofort mit Brot servieren.

Sussitz-Tipp:

Dieses Gericht ist vielseitig einsetzbar, als ausgefallener Ersatz für den einfachen Beilagensalat, als Vorspeise oder aber auch als Teil eines Brunchs geeignet.

