

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Gebackene Tomaten auf Dill-Joghurt

Zutaten:

750 g Cocktailtomaten
3 EL Olivenöl
2 TL Salz
600 g Griechischer Joghurt
100 g Schmand
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ TL Cumin (Kreuzkümmel)
frisch gemahlener Pfeffer
Salz nach Geschmack
2 Bund Dill
1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

- Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
- Cocktailtomaten jeweils mit einem spitzen Messer 2 – 3 mal einstechen.
- Mit Olivenöl und Salz gut vermischen.
- In einer Lage auf ein Backblech geben und 15 – 20 Min. backen, bis sie etwas Farbe bekommen und aufplatzen.
- Die Zutaten von Joghurt bis Salz nach Geschmack verrühren und abschmecken.
- Vom Dill vier Zweige zur Deko bei Seite legen. Vom Rest die zarten Blätter abzupfen und fein schneiden. Dill zur Joghurtmischung geben.
- Die Joghurtmischung auf vier flache Teller verteilen, die heißen, gebackenen Tomaten darauf geben, Zitronenzesten überstreuen, ein paar Tropfen Zitronensaft überträufeln und mit den Dillzweigen garnieren.

Tipps:

- Dazu passt knuspriges Fladenbrot oder Baguette.
- Die Tomaten kann man in einer großen, flachen Pfanne auch auf dem Grill garen. Sie dürfen nicht übereinander liegen.
- Eine leckere Vorspeise oder leichtes sommerliches Abendessen.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel