

4 PERSONEN

70 g griechischer Joghurt**50 g Ziegenfrischkäse****½ kleine Knoblauchzehe,**
zerdrückt**1-2 Bio-Limetten,** 1 TL Schale
abgerieben, dann 1½ EL Saft
ausgepresst**15 Kardamomkapseln** die
Samen ausgelöst und fein
zerstoßen (¼ TL)**1 große grüne Chilischote,**
fein gehackt (entkernt, wenn
es weniger scharf sein soll)**500 g reife, süße Kirschtomaten,** halbiert (oder
andere gute süße Tomaten)**1 große Schalotte,** in feine
Ringe geschnitten (60g)

60 ml Olivenöl

10 g Minzeblätter, grob in
Stücke gezupft**Salz**

TOMATENSALAT MIT LIMETTEN-KARDAMOM-JOGHURT

OTTOLENGHI, FLAVOUR, S. 164.

Den Joghurt in einer großen Schüssel mit Ziegenkäse, Knoblauch und 1 Prise Salz glattrühren. Jeweils die Hälfte von Limettenschale, zerstoßenem Kardamom und Chili hinzufügen und unterrühren.

In einer zweiten Schüssel die Tomaten mit Schalotte, Limettensaft, 2 EL Öl, ½ TL Salz und dem Rest Limettenschale, Kardamom und Chili mischen. Das Joghurtdressing und die Minze hinzufügen und den Salat behutsam durchheben; nicht zu gründlich, stellenweise sollen das Rot der Tomaten und das Grün der Minze sichtbar bleiben.

Den Salat auf einer Platte anrichten und mit 2 EL Öl beträufeln.