

# Tomatensalat mit Limetten-Kardamom-Joghurt

786

**Typ:** Salat

**Quelle:** Ottolenghi: Flavours, S. 164

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Servieren Sie den Salat mit Brot zum Auftunken der Sauce.

**Zutaten:** FÜR 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 (¾ 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 (60 g)  
60 ml Olivenöl  
10 g Minzeblätter, grob in Stücke gezupft  
Salz

**Rezept:**

1. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit Ziegenkäse, Knoblauch und 1 Prise Salz glatt rühren. Jeweils die Hälfte von Limettenschale, zerstoßenem Kardamom und Chili hinzufügen und unterrühren.
2. 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, mit den restlichen 2 EL Öl beträufeln und servieren.