

Ein farbenfrohes Gericht, das die Geschmacksnerven garantiert in südliche Urlaubsgefilde versetzt!

## Geröstete Tomaten auf Labneh

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitung: 30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

### Zubereitung

- Joghurt mit einer Prise Salz vermischen, in ein Mulltuch geben und die Molke herausdrücken. Joghurt samt Mulltuch in ein Sieb geben. Das Sieb über eine Schüssel hängen, um die Molke aufzufangen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Tomaten waschen, trocken schütteln und in eine ofenfeste Form geben. Thymian-Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone waschen, abreiben und Zesten abreißen. Öl, Ahornsirup, Thymian, Knoblauch, ½ der Zitronenzesten und 1 TL Salz vermengen und über die Tomaten geben. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Min. garen bis die Tomaten leicht bräunen. Zwischendurch vorsichtig umrühren und Tomaten mit der Flüssigkeit begießen.
- Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Labneh mit den restlichen Zitronenzesten vermengen und auf einen Teller streichen. Tomaten darauf geben und mit der Flüssigkeit, in der die Tomaten gegart haben, beträufeln.
- Zum Schluss mit Sumach, Minze und Petersilie bestreuen und zusammen mit frischem Weißbrot genießen.

### Zutaten

- 300 g Joghurt (10 % Fett)
- Meersalz
- 300 g Cherry-Tomaten
- 3 Stiele Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Ahornsirup
- 2 TL Sumach
- Pfeffer
- 2 Stiele Minze und Petersilie
- frisches Weißbrot