

# GEBACKENER TOMATEN-BROTSALAT AUF GRIECHISCHEM KNOBLAUCH-JOGHURT

## Lecker



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Ciabatta- oder Baguettebrot in etwa 2 bis 3 cm große Würfel schneiden oder zupfen und mit den Cherrytomaten in eine mittelgroße Schüssel geben. Olivenöl sowie Salz, schwarzen Pfeffer, Oregano und Chiliflocken hinzufügen, alles vermengen und auf dem Backblech verteilen. Die Knoblauchzehen abziehen und mit auf das Backblech legen. Nun das Blech in die Mitte des Backofens schieben und 20 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist und die Tomaten leicht aufplatzen.

In der Zwischenzeit die Zitrone abreiben und halbieren. Die Bohnen durch einen Seiher abgießen und mit Wasser abspülen. Die vorher genutzte Schüssel mit einem Küchenpapier auswischen.

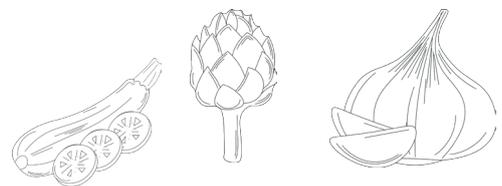
Nach dem Backen Knoblauchzehen in die Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem kalten Joghurt sowie Zitronenabrieb verrühren.

Den Joghurt auf zwei Teller verteilen und genutzte Utensilien kurz abspülen. Brotwürfel, Tomaten sowie Bohnen auf den Joghurt geben. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und genießen. Mit Basilikumblättchen garnieren, wenn zur Hand und nochmals etwas Olivenöl darüber gießen.

## ZUTATEN

### für 2 Portionen

- 1 Ciabatta- oder Baguettebrot
- 500 g Cherrytomaten
- 200 g weiße Bohnen
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g griechischer Joghurt, direkt aus dem Kühlschrank
- 60 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Oregano, getrocknet
- ½ TL Chiliflocken
- optional: frische Basilikumblättchen



## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, Feinreibe, Seiher