

Tomaten-Raita

Zutaten

für 6 Personen

3	feste Tomaten, waschen, halbieren, entkernen, in kleine Würfelchen geschnitten
1	Peperoncino, halbiert, entkernt, in feine Würfelchen geschnitten
15	getrocknete Curryblätter, grob zerreiben
1 EL	Rapsöl
1 1/2 TL	Senfkörner
2 Becher	Naturjoghurt
1/2 Becher	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rapsöl erwärmen, Peperoncino, Curryblätter und Senfkörner darin rösten, bis es zu knistern beginnt. Die Tomatenwürfel beifügen, alles kurz mischen, dann sofort in eine Schüssel geben.
Naturjoghurt und Crème fraîche verrühren und zur Tomatenmischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 30 Min. kühl stellen. Vor dem servieren nochmals verrühren.

Persönliche Bemerkungen:

